







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
-  pečenie s parou

MASLO 18 %









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**
-  pečenie s parou



350843 CROISSANT S MASLOM 

-  65 g
-  80 ks
-  cca 45 min
-  papier na pečenie
-  58 g
-  14-16 min
180-190 °C
- PROGRAM 2**
-  pečenie s parou



335749 PLETENEC S MANDĽAMI 

-  100 g
-  60 ks
-  cca 45 min
-  pečenie s parou 15 sec.
-  90 g
-  12-16 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**
-  pečenie s parou



335757 VANILKOVÁ ROLKA 

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



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**
-  pečenie s parou



 2 ks javorového sirupu
Dekorujeme po upečení

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 (á 100 g)



336942 SPANDAUER S ČOKOLÁDOVO-LIESKOVCOVOU NÁPLŇOU 

-  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 (á 100 g)



335612

VIŠŇOVÁ KAPSA



- 120 g
- 60 ks
- nerozmrazovať
- papier na pečenie
- 100 g
- 18-20 min
180-190 °C
PROGRAM 2
- pečenie s parou



335614

MARHUĽOVÁ TAŠTIČKA



- 100 g
- 90 ks
- nerozmrazovať
- papier na pečenie
- 85 g
- 18-20 min
180-190 °C
PROGRAM 2
- pečenie s parou



335725

MRIEŽKA JAHODOVÁ
S VANILKOVÝM KRÉMOM

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



335726

MRIEŽKA MALINA PUDING



- 120 g
- 60 ks
- cca 30 min
- papier na pečenie
- 105 g
- 10-15 min
180-190 °C
PROGRAM 2
- pečenie s parou



336952

KYSNUTÁ MRIEŽKA
S TVAROHOHOM

- 90 g
- 50 ks
- cca 20 min
- pečenie
s parou 15 sec.
- 75 g
- 16-18 min
195-200 °C
PROGRAM 2



335764

KOŠÍČEK S TVAROHOHOM A MALINAMI



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



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 SO SLIVKOVÝM
LEKVÁROM

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



335710 **OVOCNÝ MARCIPÁNOVÝ UZOL** **ARYZTA**
Passion for good food

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



336943 **SPANDAUER S NÁPLŇOU LESNÉ PLODY** **PEČIAK**

- 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 (á 100 g)



335619 **MINI ZÁVIN TVAROHOVÝ** **La Lorraine**
BAKERY GROUP

- 100 g
- 60 ks
- cca 30 min
- pečenie s parou 15 sec.
- 90 g
- 10-15 min
180-190 °C
PROGRAM 2
- pečenie s parou



335786 **MRIEŽKA TVAROHOVÁ S MARHUĽOU** **PIEKARNIA SZWAJCARSKA**
PIEKARNIA SZWAJCARSKA

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



Pl' undirové predkysnuté – sladké mini

335852 **MASLOVÝ ČOKOTWISTER** **La Lorraine**
BAKERY GROUP

NA OBJEDNÁVKU

- 100 g
- 52 ks
- cca 30 min
- papier na pečenie
- 85 g
- 10-15 min
180-190 °C
PROGRAM 2
- pečenie s parou



335716 **FANTÁZIA ČOKOLÁDOVÁ MINI** **ARYZTA**
Passion for good food

- cca 30 g
- cca 256 ks
- cca 15 min
- pečenie s parou 15 sec.
- 26 g
- 14 min
190 °C
PROGRAM 2



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

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



335669 **MASLOVÉ MINI-CROISSANTY PLNENÉ MIX** **Détlance**
 4 x 30 ks (marhuľa, maliny + ľad. cukor, marcipán + mandle, čokoláda – lieskovec)

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



335907

DÁNSKY MIX SLADKÉHO MINI-PEČIVA

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



cca 41 g

120 ks

nerozmrazovať

papier na pečenie

34 g

13-15 min
180-190 °C

PROGRAM 2



335903

HOTELOVÉ MASLOVÉ MINI PEČIVO MIX

3 x 40 ks (croissant 25 g, čokoládová rolka 30 g, hrozienkový slimák 30 g)



cca 27 g

120 ks

cca 30 min

papier na pečenie

22 g

13-15 min
180-190 °C

PROGRAM 2

*Plundrové predkysnuté - slané*

335722

MIX SLANÝ: MINI-SNACKS

pizzová náplň, náplň šampiňóny s kapustou



cca 30 g

cca 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



336932

CROISSANT SO ŠUNKOU A SYROM

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



335843

OSIE HNIEZDO PIZZOVÉ

160 g

50 ks

cca 40 min

papier na pečenie

140 g

16-17 min
195-200 °C

PROGRAM 2

pečenie s parou



335970

PIZZERINA SO ŠAMPIŇÓNMI A SLANINOU

120 g

40 ks

cca 45 min

pečenie
s parou 15 sec.

110 g

18-20 min
190 °C

PROGRAM 2



335655

CROISSANT SO SYROM

60 g

60 ks

cca 30 min

papier na pečenie

54 g

10-15 min
180-190 °C

PROGRAM 2

pečenie s parou





Bidfood 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 roliek. 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



Lístkové pečivo

Lístkové pečivo

335752

LÍSTKOVÁ ROLKA S NÁPLŇOU
PUDING – JAHODA



100 g



50 ks



cca 30 min



papier na pečenie



85 g



17-19 min



190-200 °C

PROGRAM 3



335754

LÍSTKOVÁ ROLKA S MALINOVOU
NÁPLŇOU A ĽADOVÝM CUKROM



100 g



50 ks



cca 30 min



papier na pečenie



85 g



17-19 min



190-200 °C

PROGRAM 3



335758

LÍSTKOVÁ ROLKA S ORECHOVOU
NÁPLŇOU A ĽADOVÝM CUKROM



100 g



50 ks



cca 30 min



papier na pečenie



85 g



17-19 min



190-200 °C

PROGRAM 3



335753

LÍSTKOVÁ ROLKA S HRUŠKOVOU
NÁPLŇOU A SLNEČNICOVÝMI
SEMIENKAMI



100 g



50 ks



cca 30 min



papier na pečenie



85 g



17-19 min



190-200 °C

PROGRAM 3



335760

LÍSTKOVÁ CEREÁLNA ROLKA
S NÁPLŇOU ŠUNKA A SYR



100 g



50 ks



cca 30 min



papier na pečenie



85 g



17-19 min



190-200 °C

PROGRAM 3



335628

LÍSTKOVÝ HREBEŇ MARHUĽOVÝ



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



335629

LÍSTKOVÝ HREBEŇ S TVAROHOM



- 65 g
- 80 ks
- cca 30 min
- papier na pečenie
- 55 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



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



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



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



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





Fast-Food

335807

HOT DOG ŽEMĽA POLENÁ



60 g

54 ks

cca 30 min

STAČÍ
ROZMRAZIŤ



17 cm

335834

HOT DOG ŽEMĽA MALÁ



45 g

56 ks

cca 30 min

STAČÍ
ROZMRAZIŤ



14 cm

335833

FRANC. HOT-DOG ROŽOK XXL



110 g

28 ks

cca 30 min

otvor: 16 cm / ø 2,7 cm

ODPORÚČAME
PRÍPRAVU
V KONTAKTNOM
GRILE



22 cm

336205

PITA CHLIEB CLASSIC



16 balení po 6 ks

80 g

96 ks

cca 30 min

STAČÍ
ROZMRAZIŤ



PLNE UPEČENÝ
VÝROBOK



15 cm

335899

ŽEMĽA MINI HAMBURGER SEZAM



22 g

180 ks

cca 30 min

STAČÍ ROZMRAZIŤ,
PRÍP. ZOHRIAŤ
2-3 MINÚTY



5,5 cm

335803

ŽEMĽA MAXI HAMBURGER SEZAM



80 g

24 ks

cca 30 min

STAČÍ ROZMRAZIŤ,
PRÍP. ZOHRIAŤ
2-3 MINÚTY



12,5 cm

335801

ŽEMĽA MAXI HAMBURGER NATURAL



80 g

24 ks

cca 30 min

STAČÍ ROZMRAZIŤ,
PRÍP. ZOHRIAŤ
2-3 MINÚTY



12,5 cm

335823

ŽEMĽA MEGA HAMBURGER



100 g

24 ks

cca 30 min

STAČÍ ROZMRAZIŤ,
PRÍP. ZOHRIAŤ
2-3 MINÚTY



14 cm

337652

ZEMIAKOVÁ HAMBURGER ŽEMĽA



90 g

24 ks

cca 30 min

STAČÍ ROZMRAZIŤ,
PRÍP. ZOHRIAŤ
2-3 MINÚTY



12 cm

337650

PŠENIČNO-RAŽNÁ MAXI-ŽEMĽA



89 g

24 ks

cca 30 min

STAČÍ ROZMRAZIŤ,
PRÍP. ZOHRIAŤ
2-3 MINÚTY



12,5 cm

337654

MULTICEREÁLNA HAMBURGER ŽEMĽA



80 g

24 ks

cca 30 min

STAČÍ ROZMRAZIŤ,
PRÍP. ZOHRIAŤ
2-3 MINÚTY



12,5 cm

337653

BRIOCHE ŽEMĽA POLENÁ



95 g

15 ks

cca 30 min

STAČÍ ROZMRAZIŤ,
PRÍP. ZOHRIAŤ
2-3 MINÚTY



12 cm

Bežné pečivo

335794

TEKVICOVÁ KOCKA

La Lorraine
BAKERY GROUP

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

RUČNÁ VÝROBA



335998

PRACLÍK ORIGINAL

ARYZTA
Passion for good food

85 g

50 ks

cca 30 min

STAČÍ
ROZMRAZIŤ

NA OBJEDNÁVKU



336970

PAGÁČIK SYROVÝ

20 g

cca 600 ks

cca 30 min

17 g

13-14 min
200-210 °C
PROGRAM 4



336971

PAGÁČIK OŠKVARKOVÝ

20 g

cca 600 ks

cca 30 min

17 g

13-14 min
200-210 °C
PROGRAM 4



335910 CIABATTA 

-  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



335916 CIABATTA CEREÁLNA S POSYPOM 

-  60 g
-  90 ks
-  cca 20 min
-  pečenie s parou
-  55 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



 23 cm

Príprava v kontaktnom grile

337303 PREDGRILOVANÉ PANINI 

NA OBJEDNÁVKU

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



 21 cm

Príprava v kontaktnom grile

337304 PREDGRILOVANÉ PANINI S BYLINKAMI 

NA OBJEDNÁVKU

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



 21 cm

Príprava v kontaktnom grile

337305 PANINI BAGETA 

NA OBJEDNÁVKU

-  125 g
-  45 ks
-  cca 30 min
-  pečenie s parou
-  110 g
-  7-10 min
200-210 °C
PROGRAM 1



 27 cm

Príprava v kontaktnom grile

337306 PANINI BAGETA S BYLINKAMI 

NA OBJEDNÁVKU

-  125 g
-  45 ks
-  cca 30 min
-  pečenie s parou
-  110 g
-  7-10 min
200-210 °C
PROGRAM 1



 27 cm

Príprava v kontaktnom grile

335909 MIX KOKTEJLOVÝCH ŽEMLÍ 

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

MINI PEČIVO

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



335934 KAISERKY PARTY-MIX MINI 

4 x 25 ks (kaiserka natural, sezam, mak, celozrná)

MINI PEČIVO

-  35 g
-  100 ks
-  cca 20 min
-  pečenie s parou
-  30 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 SO ŠPECIÁLNYM POSYPOM



- 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



335939 KAISERKA NATURAL



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



335938 KAISERKA CEREÁL



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



335955 KAISERKA ŠPECIÁL



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



335347 BEZGLUTÉNOVÉ BAGETKY PREDPEČENÉ



- 60 g
- 30 ks
- cca 40 min
- 55 g
- 13 min
200 °C
PROGRAM 4

POKROPIŤ VODOU



336030 BEZGLUTÉNOVÉ LÍSTKOVÉ CESTO 9 x 19 CM



- 300 g
- 8 ks
- cca 40 min
- papier na pečenie



335895 BEZGLUTÉNOVÝ CHLIEB KRÁJANÝ S POSYPOM



- 500 g
- 4 ks
- STAČÍ ROZMRAZIŤ



338052 TRAMEZZINI CHLIEB SVETLÝ

1,3 kg
1 ks
cca 45 min

STAČÍ ROZMRAZIŤ

NA OBJEDNÁVKU



335811 POLIEVKOVÝ CHLIEB DLABANÝ

125 g
36 ks
cca 30 min

STAČÍ ROZMRAZIŤ

PLNE UPEČENÝ VÝROBOK



*INTER EUROPEA
Piekarnia Szwajcarska*

335948 FARMÁRSKY CHLIEB

400 g
24 ks
cca 60 min
pečenie s parou
385 g
9-11 min
200-210 °C
PROGRAM 7

*INTER EUROPEA
Piekarnia Szwajcarska*



336205 PITA CHLIEB CLASSIC

16 balení po 6 ks
80 g
96 ks
cca 30 min

STAČÍ ROZMRAZIŤ

PLNE UPEČENÝ VÝROBOK



Schulstad
BAKERY SOLUTIONS

Ø
15 cm

335886 CHLIEB PŠENIČNO-ŽITNÝ VIACZRNŇNÝ FITNESS CHLIEB

350 g
24 ks
cca 60 min
pečenie s parou
330 g
9-11 min
200-210 °C
PROGRAM 7

NA OBJEDNÁVKU

*INTER EUROPEA
Piekarnia Szwajcarska*



335878 GULATÝ CHLIEB S NÁREZMI

500 g
16 ks
cca 60 min
pečenie s parou
480 g
9-11 min
200-210 °C
PROGRAM 7

NA OBJEDNÁVKU

*INTER EUROPEA
Piekarnia Szwajcarska*



335881 DREVORUBAČSKÝ CHLIEB

400 g
25 ks
cca 60 min
pečenie s parou
385 g
9-11 min
200-210 °C
PROGRAM 7

*INTER EUROPEA
Piekarnia Szwajcarska*



335896 PŠENIČNÝ TOASTOVÝ CHLIEB SO SEMIENKAMI

800 g
6 ks
cca 60 min

STAČÍ ROZMRAZIŤ

PLNE UPEČENÝ VÝROBOK



Schulstad
BAKERY SOLUTIONS

335953 FARMÁRSKY CHLIEB

420 g
15 ks
cca 60 min
pečenie s parou
400 g
9-11 min
200-210 °C
PROGRAM 7

*La Lorraine
BAKERY GROUP*



335879 DREVORUBAČSKÝ CHLEBÍK

360 g
20 ks
cca 60 min
pečenie s parou
330 g
9-11 min
200-210 °C
PROGRAM 7

*La Lorraine
BAKERY GROUP*



Bežné pečivo – bagety

Bežné pečivo – bagety

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



335994

BAGETA MALÁ SVETLÁ



55 g



110 ks



cca 20 min



pečenie s parou



50 g



7-10 min

200-210 °C

PROGRAM 1



336801

CHLEBOVÁ ROLKA CEREÁLNA



60 g



100 ks



cca 20 min



pečenie s parou



55 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



19 cm

335966 FRANC. BAGETA STREDNÁ TMAVÁ *Planète Pain*
 140 g
 50 ks
 cca 20 min
 pečenie s parou
 126 g
 7-10 min
 200-210 °C
PROGRAM 1

CELOZRNÁ



28 cm

335969 FRANC. BAGETA STREDNÁ SVETLÁ *Planète Pain*
 140 g
 50 ks
 cca 20 min
 pečenie s parou
 126 g
 7-10 min
 200-210 °C
PROGRAM 1



28 cm

350845 KORN BAGETA STREDNÁ *La Lorraine BAKERY GROUP*
 125 g
 55 ks
 cca 20 min
 pečenie s parou
 110 g
 7-10 min
 200-210 °C
PROGRAM 1



27 cm

337504 MAĎARSKÁ BAGETA *La Lorraine BAKERY GROUP*
 80 g
 70 ks
 cca 20 min
 pečenie s parou
 70 g
 7-10 min
 200-210 °C
PROGRAM 1

**OCHUTENÁ
 RAJČINAMI
 A BYLINKAMI**



337505 BAGETA FRANCÚZSKEHO TYPU *La Lorraine BAKERY GROUP*
 140 g
 80 ks
 cca 20 min
 pečenie s parou
 126 g
 7-10 min
 200-210 °C
PROGRAM 1



28 cm

335943 FITNESS KORN BAGETA *Piekarnia Szwajcarska*
 150 g
 60 ks
 cca 20 min
 pečenie s parou
 135 g
 7-10 min
 200-210 °C
PROGRAM 1



28 cm

335901 FRANCÚZSKE MINI BAGETKY MIX natural, cereal a celozrnné (á 40 ks) *Planète Pain*
 35 g
 120 ks
 cca 20 min
 pečenie s parou
 30 g
 7-9 min
 200-210 °C
PROGRAM 1

MINI PEČIVO



335958 FRANC. BAGETA SVETLÁ VEĽKÁ *Ménisseez*
 220 g
 40 ks
 cca 20 min
 pečenie s parou
 200 g
 7-10 min
 200-210 °C
PROGRAM 1



58 cm

Torty, talianske dezerty

Torty

336420

STRACCIATELLA VIŠŇOVÁ TORTA

 1400 g

 1 ks

 5 hod
pri izbovej
teplote

STAČÍ
ROZMRAZIŤ



336343

MOUSE ČOKOLÁDOVÁ TORTA

 1200 g

 1 ks

 2-3 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



336445

ŠVARCVALDSKÁ VIŠŇOVÁ TORTA

 1200 g

 1 ks

 4 hod
při izbovej
teplote

**STAČÍ
ROZMRAZIŤ**


336415

SACHER TORTA

 1000 g

 1 ks

 4-5 hod
při izbovej
teplote

**STAČÍ
ROZMRAZIŤ**


336411

CHEESE CAKE

 1400 g

 1 ks

 5 hod
při izbovej
teplote

**STAČÍ
ROZMRAZIŤ**


5 JEMNOU
VANILKOVOU
PRÍCHUŤOU



336350

SMOTANOVÁ TORTA S LESNÝM OVOČÍM

 1200 g

 1 ks

 8 hod
při izbovej
teplote

**STAČÍ
ROZMRAZIŤ**


336410

TVAROHOVÝ KOLÁČ S MARHUĽAMI
A MRVENIČKOU
 1750 g

 1 ks

 6 hod
při izbovej
teplote

**STAČÍ
ROZMRAZIŤ**


336374

JABLKOVÝ KOLÁČ
S MRVENIČKOU
 1250 g

 1 ks

 6 hod
při izbovej
teplote

**STAČÍ
ROZMRAZIŤ**


NEKRÁJANÝ
HEJNEROV
KOLÁČ




Talianske dezerty

336754

TALIANSKE PROFITEROLLES
ČOKOLÁDOVÉ
 1200 g

 1 ks

 2-3 hod
v chladničke


**STAČÍ
ROZMRAZIŤ**


336762

TIRAMISU SAVOIARDI

 1000 g

 1 ks

 2-3 hod
v chladničke

**STAČÍ
ROZMRAZIŤ**


Parcované dezerty


336217


KARAMELOVÝ CHEESECAKE

erlenbacher
...so backen Meistern!

 1450 g

 1 ks

 12 porcií

 12 hod
v chladničce

STAČÍ
ROZMRAZIŤ



336220


CHOCOLATE ORANGE TORTA

erlenbacher
...so backen Meistern!

 1000 g

 1 ks

 12 porcií

 12 hod
v chladničce

STAČÍ
ROZMRAZIŤ



336214


VIŠŇOVÝ KOLÁČ S MASLOVOU
MRVENIČKOU

erlenbacher
...so backen Meistern!

 2000 g

 1 ks

 12 porcií

 12 hod
v chladničce

STAČÍ
ROZMRAZIŤ



336218


SCHWARZWALDSKÝ KOLÁČ KRÁJANÝ

PFALZGRAF

 2250 g

 1 ks

 20 porcií

 6 hod
v chladničce

STAČÍ
ROZMRAZIŤ



336222


SLIVKOVÝ KOLÁČ S MRVENIČKOU
KRÁJANÝ

PFALZGRAF

 2600 g

 1 ks

 20 porcií

 6 hod
v chladničce

STAČÍ
ROZMRAZIŤ



336580 KRÁLOVSKÁ SMOTANOVÁ TORTA S KARAMELOM **SWEET DELIGHT**

1270 g
1 ks
12 porcií
12 hod v chladničke

STACÍ ROZMRAZIŤ



336184 MEDOVNÍK ORIGINAL **Medovník**

1500 g
1 ks
16 porcií
2 hod pri izbovej teplote

JEDINÝ ORIGINAL MEDOVNÍK

STACÍ ROZMRAZIŤ



336570 AMERICAN CHEESE CAKE CLASSIC **SWEET DELIGHT**

1600 g
1 ks
12 porcií
12 hod v chladničke

STACÍ ROZMRAZIŤ



336572 ČOKOLÁDOVÁ TORTA **SWEET DELIGHT**

1400 g
1 ks
12 porcií
12 hod v chladničke

STACÍ ROZMRAZIŤ



336579 CARROT CAKE - MRKVOVÁ TORTA **SWEET DELIGHT**

2300 g
1 ks
14 porcií
24 hod v chladničke

STACÍ ROZMRAZIŤ



336578 JAHODOVÁ TORTA **SWEET DELIGHT**

1400 g
1 ks
12 porcií
11 hod v chladničke

STACÍ ROZMRAZIŤ



336571 TVAROHOVÁ TORTA MALINOVÁ **SWEET DELIGHT**

1600 g
1 ks
12 porcií
12 hod v chladničke

STACÍ ROZMRAZIŤ



336584 CHILLI-STAR ČOKOLÁDOVÁ TORTA **SWEET DELIGHT**

1000 g
1 ks
12 porcií
12 hod v chladničke

STACÍ ROZMRAZIŤ



336740 DUO-TORTA DEŇ A NOC **Pekáren Harmonia**

1350 g
1 ks
14 porcií
12 hod v chladničke

VHODNÝ AJ PRE CELIATIKOV

STACÍ ROZMRAZIŤ




336741 ČUČORIEDKOVÁ SMOTANOVÁ TORTA **Pekáren Harmonia**

1200 g
1 ks
14 porcií
12 hod v chladničke

VHODNÝ AJ PRE CELIATIKOV

STACÍ ROZMRAZIŤ




336540

MASLOVÉ BROWNIES S ORECHMI

Pekáreň
Harmonia

75 g

32 ks

cca 45 min

STAČÍ
ROZMRAZIŤVHODNÝ AJ PRE
CELIATIKOV

336780

TORTIČKY OD MAMIČKY

Pekáreň
Harmonia3 x Malina-rebarbora-smotana, 3 x Mango-smotana,
3 x Arašidovo-karamelová tortička

100 g

9 ks

cca 45 min

STAČÍ
ROZMRAZIŤ

336766

ČOKOLÁDOVÝ FONDANT

pomone

110 g

27 ks

Nerozmrazovať,
iba zohriať 40 sek.
v mikrovlnke

336767

ČOKOLÁDOVÝ FONDANT
S MALINOVOU NÁPLŇOU

pomone

100 g

18 ks

Nerozmrazovať,
iba zohriať 40 sek.
v mikrovlnke

350803

MUFFIN ČOKOLÁDOVÝ

SWEET
DELIGHT

110 g

18 ks

cca 60 min

STAČÍ
ROZMRAZIŤ

336243

MUFFIN ČUČORIEDKOVÝ

SWEET
DELIGHT

110 g

18 ks

cca 60 min

STAČÍ
ROZMRAZIŤ

336247

MUFFIN S VANILKOVOU
PRÍCHUŤOULa Lorraine
BAKERY GROUP

110 g

18 ks

cca 60 min

STAČÍ
ROZMRAZIŤ

336248

MUFFIN S ČOKOLÁDOU

La Lorraine
BAKERY GROUP

110 g

18 ks

cca 60 min

STAČÍ
ROZMRAZIŤ

336142

MINI-ŠIŠKY S MARHUĽOVOU
NÁPLŇOU

37 g

72 ks

cca 60 min

STAČÍ
ROZMRAZIŤ

336141

MINI-ŠIŠKY S KAKAOVOU
NÁPLŇOU

37 g

72 ks

cca 60 min

STAČÍ
ROZMRAZIŤ

336282 DONUT PARTY – S FAREBNÝM POSYPOM



58 g
48 ks
cca 60 min
STAČÍ ROZMRAZIŤ



336283 DONUT ČOKOLÁDOVÝ S POSYPOM



58 g
48 ks
cca 60 min
STAČÍ ROZMRAZIŤ



336284 DONUT PINKY S POSYPOM



58 g
48 ks
cca 60 min
STAČÍ ROZMRAZIŤ



336237 COOKIES S KÚSKAMI ČOKOLÁDY



50 g
160 ks
47 g
nerozmrazovať, iba dopiecť 17–20 minút pri cca 150 °C



337002 MORAVSKÝ KOLÁČ MAKOVÝ **U Oulehlů**

40 g
30 ks
cca 30 min
PLNE UPEČENÉ, STAČÍ ROZMRAZIŤ



337004 MORAVSKÝ KOLÁČ TVAROHOVÝ **U Oulehlů**

40 g
30 ks
cca 30 min
PLNE UPEČENÉ, STAČÍ ROZMRAZIŤ



337006 MORAVSKÝ KOLÁČ SO SLIVKOVÝM LEKVÁROM **U Oulehlů**

40 g
30 ks
cca 30 min
PLNE UPEČENÉ, STAČÍ ROZMRAZIŤ



340080 JUHOČESKÉ KYSNUTÉ LIEVANCE **DOMTA a.s.**

50 g / ks
10 x 250 g
250 g balenie = 5 x 50 g
STAČÍ ROZMRAZIŤ



335105 BELGICKÉ PALACINKY



60 g / ks
40 ks
STAČÍ ROZMRAZIŤ



∅
cca 16,5 cm

335109 PALACINKY S LIESKOVCOVO-ČOKOLÁDOVOU NÁPLŇOU **PEČJAK**



71,5 g
20 ks
2–3 min v mikrovlnke



ilustračné foto

335539

ŠTRÚDLA MAK - VIŠŇA

100 g

40 ks

cca 45 min

STAČÍ
ROZMRAZIŤ

335542

ŠTRÚDLA TVAROH S HROZIENKAMI

100 g

40 ks

cca 45 min

STAČÍ
ROZMRAZIŤ

335536

ŠTRÚDLA JABLKO - ORECH

100 g

40 ks

cca 45 min

STAČÍ
ROZMRAZIŤ

335533

ŠTRÚDLA JABLKO - MAK

100 g

40 ks

cca 45 min

STAČÍ
ROZMRAZIŤ

335530

ŠTRÚDLA JABLKO

100 g

40 ks

cca 45 min

STAČÍ
ROZMRAZIŤ

335113

MINI-PALACINKY S VANILKOVOU
NÁPLŇOU

50 g

15 ks



335111

MINI-PALACINKY S KAKAOVOU
NÁPLŇOU

50 g

15 ks



335112

MINI-PALACINKY S JAHODOVOU
NÁPLŇOU

50 g

15 ks



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

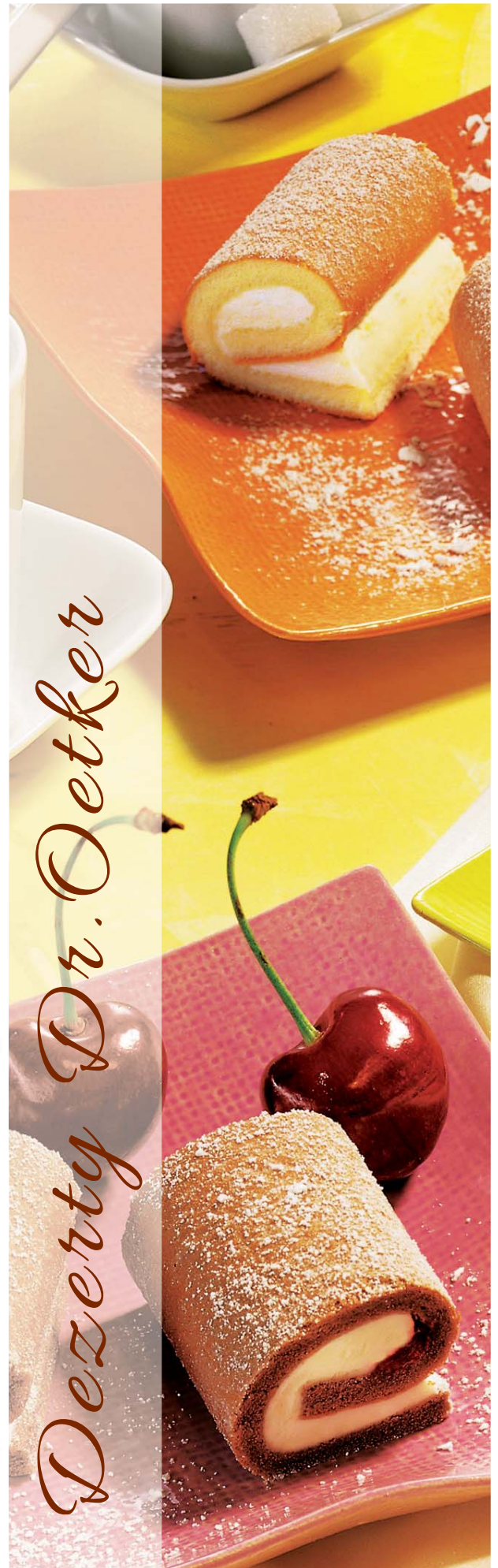
MINI ROLLYS SCHWARTZWALD



20 g

42 ks

STAČÍ
ROZMRAZIT



336781

KOKOSOVÉ GULIČKY – COCO BOLITA

108 x mliečna príchuť + 108 x čokoládová príchuť



- 25 g
- 216 ks
- cca 45 min

STAČÍ
ROZMRAZIŤ



528300

GAŠTANOVÉ PYRÉ

- 200 g
- 30 ks
- cca 45 min

STAČÍ
ROZMRAZIŤ



336015

BABIČKINE LÍSTKOVÉ CESTO 2 PLÁTKY

- 350 g
- 18 ks
-



336018

BABIČKINE LÍSTKOVÉ CESTO 3 PLÁTKY

- 400 g
- 36 ks
-



336022

BABIČKINE LÍSTKOVÉ CESTO CEREÁLNE 3 PLÁTKY

- 400 g
- 36 ks
-



336030

BEZGLUTÉNOVÉ LÍSTKOVÉ CESTO 9 x 19 cm

- 300 g
- 8 ks
- cca 40 min
- papier na pečenie



831712

PODNOS NA TORTU S GULATÝM POKLOPOM 30 CM

- 1 x 1 ks
-



852700

PAPIER NA PEČENIE

- 1 x 8 m
 -
- OBOJSTRANNÝ,
SILIKÓNOVÝ





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. Marcelom Kadášom*

*mobil: 0903 259 320
e-mail: pekar@bidfood.sk*





ZÁKAZNÍCKE CENTRUM BIDFOOD SLOVAKIA

Tel.: 032/774 28 50, Mobil: 0912 058 150, Fax: 032/774 28 56, E-mail: callcentrum@bidfood.sk

Pobočka Bidfood Nové Mesto nad Váhom

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

Tel.: 032/774 28 62 - 64

E-mail: pobočka.nmnv@bidfood.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 Bidfood Prešov

Jesenná 12, 080 05 Prešov

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

E-mail: pobočka.presov@bidfood.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.bidfood.sk

 **mojBidfood.sk**



Oulehlú

Pekáren Harmonia



INTER EUROPEAN Piekarnia Szwajcarska



ARYZTA
Passion for good food

