

Prezentácia spoločnosti



**SPOL' AHLIVÁ
DISTRIBÚCIA
POTRAVÍN**

dňa 05.10.2016

v reštaurácii FRANK

na Južnej triede 48 v Košiciach



V spolupráci s partnermi



La Lorraine
BAKERY GROUP



Hmotnosť porcie:	33 g
Cena porcie s DPH:	0,11 €
Balenie:	100 x 33 g
Cena za krt s DPH:	11,39 €

LL375 Assorted mini classic 100*33g

25 svetlých mini bagiet, 25 tmavých mini bagiet, 25 svetlých mini kaiseriek so sezamom, 25 svetlých mini kaiserek s makom.

Po 15 minútovom rozmrazovaní sa pečie 3-5 min. pri teplote 190°C paropečením



Hmotnosť porcie:	70 g
Cena porcie s DPH:	0,22 €
Balenie:	90 x 70 g
Cena za krt s DPH:	19,87 €

LL435 Kocka s dyňou 90*70g

Tmavá viacvrstvná kocka s tekvicovými semenkami vo vnútri aj na povrchu. Obohatená pšeničnými otrubami

Po 20 minútovom rozmrazovaní sa pečie 6-8 min. pri teplote 200°C paropečením



Hmotnosť porcie:	420 g
Cena porcie s DPH:	0,96 €
Balenie:	16 x 420 g
Cena za krt s DPH:	15,29 €

LL450 Tmavý viacvrstvný chlieb 16*420g

Tmavý viacvrstvný chlieb s pšeničnou trhankou, sójovými a ovsenými vločkami, ľanovými semenkami a vláčnymi sójovými bôbmi. S ražným kvasom. Zdobený cereálnym posypom s ovsenými vločkami a semenkami.

Po 60 minútovom rozmrazovaní sa pečie 8-10 min. pri teplote 210°C paropečením.



Cena za balenie s DPH:	15,48 €
Cena porcie s DPH za 100 ml:	0,14 €
Počet 100 ml porcií:	108

HG420 Demi Glace 1 kg

Hnedá omáčka, veľmi silný vývar, ktorý po vychladnutí želiruje. Používa sa k zvýrazneniu mäsovej chuti a pokrmom dodáva dokonalú chuť. Omáčku môžeme vylepšiť pridaním bylinkovej rady Prima gusto, kapár, húb, vína, smotany, prípadne slivkového lekváru. Zmes dôkladne rozmiešame v studenej vode. Za občastného miešania varíme cca 5 minút.



Cena za balenie s DPH:	17,40 €
Cena porcie s DPH za 100 ml:	0,26 €
Počet 100 ml porcií:	68

HG380 Šípková omáčka v paste 1,5 kg

Táto omáčka je vhodná najmä k tmavému mäsu a divine. Tradičná jemná a zároveň pikantná omáčka s príjemnou farbou po šípkach a kyselkavou chuťou. Je to návrat k tradičnej kuchyni, k obľúbeným receptúram zo zveriny, králičieho mäsa a iných druhov mias. Zmes dôkladne rozmiešame v studenej vode. Za občastného miešania varíme 2-3 minúty.



Hmotnosť porcie:	80 g
Cena porcie s DPH:	0,19 €
Balenie:	70 x 80 g
Cena za krt s DPH:	13,26 €

LL160 Katalánska bageta 70*80g

Originálne tvarovaná bageta s vláčnym poréznym stredom a tenkou chrumkavou kôrkou. So žitným kvasom.

Po 20 minútovom rozmrazovaní sa pečie 6-8 min. pri teplote 200°C paropečením



Hmotnosť porcie:	245 g
Cena porcie s DPH:	0,36 €
Balenie:	24 x 245 g
Cena za krt s DPH:	8,53 €

LL320 Ciabatta maxi 24*250g

Veľká pšeničná ciabatta s vláčnym poréznym stredom a tenkou chrumkavou kôrkou.

Po 20 minútovom rozmrazovaní sa pečie 7-9 min. pri teplote 200°C paropečením.



Hmotnosť porcie:	420 g
Cena porcie s DPH:	0,95 €
Balenie:	15 x 420 g
Cena za krt s DPH:	14,32 €

LL305 Chlieb farmársky 15*420g

Tmavý pšenično-ražný chlieb obohatený o cereálie a semenka (ľan, slnečnica, sójové a ovsené vločky). S ražným kvasom.

Po 60 minútovom rozmrazovaní sa pečie 8-10 min. pri teplote 200°C paropečením.



Cena za balenie s DPH:	17,03 €
Cena porcie s DPH za 100 ml:	0,27 €
Počet 100 ml porcií:	62

Šťava k zverine 1 kg

Omáčka má výraznú pikantnú mäsovú chuť po zverine. Je ideálna k minútkovym pokrmom zo zveriny, hydiny, králičieho mäsa a pod. Omáčku môžeme vylepšiť pridaním opečenej slaninky, koňaku, červeného vína, čokolády, brusnic, rozmarínu a pod. Zmes dôkladne rozmiešame v studenej vode. Za občastného miešania varíme 2-3 minúty.



Cena za balenie s DPH:	4,54 €
Cena porcie s DPH za 100 ml:	0,63 €
Počet 100 ml porcií:	7,25

HG382 Sladká chilly omáčka 725 ml

Typická thajská omáčka sladkopálivej chuti. Používa sa v závere pečenia či grilovania kurčiat alebo ako dressing na už hotové kura či ryžu. Možno použiť namiesto kečupu či horčice. Je neoddeliteľnou súčasťou ázijskej kuchyne. Ideálny pomocník pre teplú a studenú Hotová omáčka, ktorá sa nevarí



Hmotnosť porcie:	25 g
Cena porcie s DPH:	0,14 €
Balenie:	100 x 25 g
Cena za krt s DPH:	14,28 €

LL105 Maslový croissant Mini 100*25g

Klasický francúzsky croissant v mini veľkosti s výraznou maslovou chuťou a vôňou.

Po 30 minútovom rozmrazovaní sa pečie 7-11 min. pri teplote 180-190°C paropečením



Hmotnosť porcie:	25 g
Cena porcie s DPH:	0,21 €
Balenie:	100 x 25 g
Cena za krt s DPH:	20,99 €

LL325 Masl. slimák hrozienukový 100*25g

Mini slimák s výraznou maslovou chuťou a vôňou. Plnený pudingom a hrozienukami.

Po 30 minútovom rozmrazovaní sa pečie 7-11 min. pri teplote 180-190°C paropečením



Hmotnosť porcie:	45 g
Cena porcie s DPH:	0,21 €
Balenie:	120 x 45 g
Cena za krt s DPH:	25,74 €

LL240 Zakusok s jab. náp. mini 120*45g

Mini mriežka s jablkovou náplňou

Po 30 minútovom rozmrazovaní sa pečie 8-12 min. pri teplote 180-190°C paropečením



Hmotnosť porcie:	40 g
Cena porcie s DPH:	0,28 €
Balenie:	84 x 40 g
Cena za krt s DPH:	23,41 €

LL220 Form. koláč slivka 84*40g

Koláčik z kysnutého cesta s tradičnou slivkovou náplňou. Náplň tvorí min. 50% hmotnosti pečiva.

Po 30 minútovom rozmrazovaní sa pečie 4-5 min. pri teplote 200-210°C pečením bez pary



Hmotnosť porcie:	80 g
Cena porcie s DPH:	0,35 €
Balenie:	80 x 80 g
Cena za krt s DPH:	28,07 €

LL425 Mriežka malina-puding 80*80g

Veľká mriežka plnená dvoma prúžkami pudingovej náplne a jedným prúžkom malinovej náplne.

Po 30 minútovom rozmrazovaní sa pečie 10-15 min. pri teplote 180-190°C paropečením.



Hmotnosť porcie:	25 g
Cena porcie s DPH:	0,21 €
Balenie:	100 x 25 g
Cena za krt s DPH:	20,99 €

LL335 Maslový čokozávitok mini 100*25g

Mini závitok s výraznou maslovou chuťou a vôňou. S dvoma prúžkami čokoládovej náplne.

Po 30 minútovom rozmrazovaní sa pečie 7-11 min. pri teplote 180-190°C paropečením



Hmotnosť porcie:	20 g
Cena porcie s DPH:	0,18 €
Balenie:	80 x 20 g
Cena za krt s DPH:	14,06 €

Donut mini Mix 80*20g

40 kusov mini ružových donutov s hnedými prúžkami a 40 ks mini bielych donutov s hnedými prúžkami. Výhodné balenie pre všetkých, ktorí majú malé skladovacie priestory, ale predsa chcú ponúknuť rozmanitý sortiment.

Príprava: stačí len rozmraziť



Hmotnosť porcie:	45 g
Cena porcie s DPH:	0,22 €
Balenie:	120 x 45 g
Cena za krt s DPH:	26,30 €

LL235 Zákusok s viš. náp. mini 120*45g

Mini mriežka s višňovou náplňou

Po 30 minútovom rozmrazovaní sa pečie 8-12 min. pri teplote 180-190°C paropečením



Hmotnosť porcie:	40 g
Cena porcie s DPH:	0,28 €
Balenie:	84 x 40 g
Cena za krt s DPH:	23,41 €

LL205 Form. koláč višňa 84*40g

Koláčik z kysnutého cesta s pikantnou višňovou náplňou. Náplň tvorí min. 50% hmotnosti pečiva.

Po 30 minútovom rozmrazovaní sa pečie 4-5 min. pri teplote 200-210°C pečením bez pary



Hmotnosť porcie:	80 g
Cena porcie s DPH:	0,38 €
Balenie:	80 x 80 g
Cena za krt s DPH:	30,19 €

LL420 Mriežka čučoriedka-tvaroh 80*80g

Veľká mriežka plnená dvoma prúžkami tvarohovej náplne a jedným prúžkom čučoriedkovej náplne.

Po 30 minútovom rozmrazovaní sa pečie 10-15 min. pri teplote 180-190°C paropečením.



Hmotnosť porcie:	50 g
Cena porcie s DPH:	0,13 €
Balenie:	2 x 1 kg
Počet porcií v balení:	300
Cena za krt s DPH:	13,50 €

Panna Cota

Talianska klasika - očarujúco jednoduchý a chutný ľahký dezert. Podáva sa buď s karamelovým krémom, ale najlepšie chutí s omáčkou z čerstvých malín, jahôd, či černíc, ríbezlí...Fantázii sa medze nekladú. Dôležitý je protiklad sladkej chuti smotany a kyslastej, sviežej chuti ovocia. Príprava: Zmes zmieame so studeným mliekom a smotanou. Privedieme k varu a varíme cca 1 minútu. Nakoniec vlejeme do formy a podávame príjemne vychladenú.

Cena za porciu je kalkulovaná bez dekorácie a bez ovocia, teda iba krém. Orientačná cena ovocného pyrė je však iba 0,04€ s DPH



Hmotnosť porcie:	46 g
Cena porcie s DPH:	0,19 €
Balenie:	4 x 2 kg
Počet porcií v balení:	284
Cena za krt s DPH:	52,51 €

Muffiny s kúskami čokolády

Klasická sladká dobrota, ktorá obsahuje navyše aj chutné kúsky čokolády. Balenie obsahuje košíčky a kúsky čokolády. Príprava: zmes zmiešame so studenou vodou a olejom a šľaháme na najvyššom stupni 3 minúty. Nakoniec do cesta vmiešame kúsky čokolády a naplníme do pripravených košíčkov cca do 3/4. Pečieme 18-20 min. pri teplote 180 - 200°C. Cena za porciu je kalkulovaná bez dekorácie, teda iba muffinky s kúskami čokolády v košíčkoch.



Hmotnosť porcie:	50 g
Cena porcie s DPH:	0,10 €
Balenie:	6 x 1,25 kg
Počet porcií v balení:	196
Cena za krt s DPH:	18,65 €

Perník

Obľúbená česká receptúra perníku hnedej farby s príjemnou vôňou po perníkovom korení. Vhodné na dotvorenie citrónovou alebo čokoládovou polevou. Príprava: Pripravené cesto (zmiešaním zmesi, vody a oleja) pečieme 20-25 min. v mierne predriatej rúre pri teplote 180-200°C.

Cena za porciu je kalkulovaná bez dekorácie a bez polevy teda iba korpus.



Hmotnosť porcie:	50 g
Cena porcie s DPH:	0,21 €
Balenie:	4 x 1,75 kg
Počet porcií v balení:	200
Cena za krt s DPH:	41,20 €

Panda rezy s jogurtovým krémom

Balenie obsahuje 4 x 1,75 kg Panda zmesi a 4 x 100 g jogurtového krému s citrónovou príchuťou. Výhodou je, že ich môžete využiť aj samostatne pre rôzne druhy dezertných variácií. Príprava: zmes zmiešame so studenou vodou a šľaháme na najvyššom stupni 3 minúty. Vylejeme na papier na pečenie a pečieme 15-20 min. pri teplote 140°C. Cena za porciu je kalkulovaná bez dekorácie a bez ovocia, teda iba korpus a krém.