A.P.S. - FOOD, s.r.o.
Centrálny Sklad: Jesenná 12,
080 05 Prešov
e-mail: info@apsfood.sk

APS FOOD | SPOĽAHLIVÁ DISTRIBÚCIA POTRAVÍN

Mini pečivo

Hmotnosť porcie: 25 g
Balenie: 150 x 25 g

LL105 Maslový croissant Mini 150*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: 35 g
Balenie: 150 x 35 g

LL275 Kaiserka mini mix 150*35g
Kolekcia mini svetlých kaiseriek. Balenie obsahuje kaiserky natural, so sezamom a s makom.
Po 15 minútovom rozmrazovaní sa pečie 8-10 min. pri teplote 190°C paropečením

Hmotnosť porcie: 35 g
Balenie: 100 x 35 g

LL375 Assorted mini clasic 100*35g
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: 40 g
Balenie: 80 x 40 g

LL403 Assorted Mini ovocné taštičky - mix 80*40g
Mini taštičky z krehkého lístkového cesta s maslom. So štyrmi rôznymi náplňami: jablko, čerešňa morello, mango, jahoda. S glazovaným povrchom.
Po 30 minútovom rozmrazovaní sa pečie 7-15 min. pri teplote 180-190°C paropečením

Hmotnosť porcie: 25 g
Balenie: 150 x 25 g

LL335 Maslový čokozávitok mini 150*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: 25 g
Balenie: 150 x 25 g

LL326 Masl. slimák hrozienkový 150*25g
Mini slimák s výraznou maslovou chuťou a vôňou. Plnený pudingom a hrozienkami.
Po 30 minútovom rozmrazovaní sa pečie 7-11 min. pri teplote 180-190°C paropečením

Hmotnosť porcie: 25 g
Balenie: 160 x 25 g

LP025 Mini sezamová tyčinka 160*25g
Jemné lístkové kysnuté pečivo predkysnuté s jemne pikantným sezamovím posypom.
Po rozmrazení dopiecť vo vyhriatej rúre pri 190 °C cca 4 min.

Hmotnosť porcie: 25 g
Balenie: 160 x 25 g

LP005 Syrový pagáčik 160*25g
Jemné lístkové pečivo pľundrové. Výrobok typickej domácej výroby s príchuťou syra.
Po 20-25 minútovom rozmrazovaní sa pečie cca 8-10 min. pri teplote 190°C.

Hmotnosť porcie: 25 g
Balenie: 160 x 25 g

LP010 Oškvarkový pagáčik 160*25g
Tradičné slovenské oškvarkové pečivo.

Po 20-25 minútovom rozmrazovaní sa pečie cca 8-10 min. pri teplote 190°C.

Hmotnosť porcie: 25 g
Balenie: 160 x 25 g

LP015 Zemiakový pagáčik 160*25g
Tradičné slovenské zemiakové pečivo.

Po 20-25 minútovom rozmrazovaní sa pečie cca 8-10 min. pri teplote 190°C.

A.P.S. - FOOD, s.r.o.
Centrálny Sklad: Jesenná 12,
080 05 Prešov
e-mail: info@apsfood.sk

Hmotnosť porcie: 25 g
Balenie: 160 x 25 g

LP020 Mini pizzové pagáče 160*25g
Jemné lístkové kysnuté pečivo predkysnuté plnené pizzovou náplňou .
Po 20-25 minútovom rozmrazovaní sa pečie cca 8-10 min. pri teplote 190°C.

Hmotnosť porcie: 25 g
Balenie: 160 x 25 g

LP030 Mini Syrovokrémové pagáčiky 160*25g
Jemné lístkové kysnuté pečivo predkysnuté, plnené syrovou plnkou.

Po 20-25 minútovom rozmrazovaní sa pečie cca 8-10 min. pri teplote 190°C.

Hmotnosť porcie: 25 g
Balenie: 160 x 25 g

LP035 Mini Šunkovo - syrové pagáčiky 160*25g
Jemné lístkové kysnuté pečivo predkysnuté, plnené šunkovo-syrovou plnkou.
Po 20-25 minútovom rozmrazovaní sa pečie cca 8-10 min. pri teplote 190°C.

Balenie: 160 x 25 g

LP040 Mini Slaninové pagáčiky 160*25g
Jemné lístkové kysnuté pečivo predkysnuté, plnené slaninovou plnkou.
Po 20-25 minútovom rozmrazovaní sa pečie cca 8-10 min. pri teplote 190°C.

Hmotnosť porcie: 50 g
Balenie: 80 x 50g

LP045 Tekvicové pagáčiky 80*50g
Jemné lístkové kysnuté pečivo predkysnuté s tekvicovím posypom.
Po 20-25 minútovom rozmrazovaní sa pečie cca 8-10 min. pri teplote 190°C.

Malé pečivo

Hmotnosť porcie: 55 g
Balenie: 110 x 55 g

LL125 Bageta malá 130mm 110*55g
Malá svetlá bageta v klasickom francúzskom štýle.
Po 20 minútovom rozmrazovaní sa pečie 6-8 min. pri teplote 210°C paropečením

Hmotnosť porcie: 60 g
Balenie: 100 x 60 g

LL300 Chlebová rolka cereálna 100*60g
Malá tmavá bageta obohatená pšeničnými otrubami.
a semienkami slnečnice, ľanu a sezamu.
Po 20 minútovom rozmrazovaní sa pečie 6-8 min. pri teplote 210°C paropečením

Hmotnosť porcie: 60 g
Balenie: 95 x 60 g

LL250 Kaiserka natural 95*60g
Svetlé pšeničné pečivo s mäkkým pružným stredom a typickým tvarom na povrchu.
Po 20 minútovom rozmrazovaní sa pečie 6-8 min. pri teplote 210°C paropečením

Hmotnosť porcie: 60 g
Balenie: 100 x 60 g

LL265 Kaiserka cereal 100*60g
Viaczrnné pečivo obohatené o ľan, slnečnicu, otruby a praženú jačmennou sladovú múku. S typickým tvarom na povrchu.
Posypané zmesou ľanu a sezamu.
Po 20 minútovom rozmrazovaní sa pečie 6-9 min. pri teplote 210°C paropečením

A.P.S. - FOOD, s.r.o.
Centrálny Sklad: Jesenná 12,
080 05 Prešov
e-mail: info@apsfood.sk

APS FOOD | SPOĽAHLIVÁ DISTRIBÚCIA POTRAVÍN

Hmotnosť porcie: 90 g
Balenie: 70 x 90 g

LL315 Ciabatta s olivami 70*90g
Stredne veľká ciabatta obhatená kúskami čiernych olív
Po 20 minútovom rozmrazovaní sa pečie 6-9 min. pri teplote 210°C paropečením

Hmotnosť porcie: 85 g
Balenie: 50 x 85 g

LL141 Bagel KLASIK 50*85g
Bagel z kysnutého cesta s hutným stredom a lesklou kôrkou. Cesto na bagely je pred pečením varené ve vode, čo im dodáva ich typické vlastnosti.
Po 25 minútovom rozmrazovaní sa pečie do 3 min. pri teplote 200°C bez pary. Výrobok je ale plne dopečený, takže nevyžaduje pečenie

Hmotnosť porcie: 65 g
Balenie: 80 x 65 g

LL115 Croissant s maslom 80*65g
Klasický francúzsky croissant s výraznou maslovou chuťou a vôňou.

Po 30 minútovom rozmrazovaní sa pečie 12-16 min. pri teplote 180-190°C paropečením

Hmotnosť porcie: 65 g
Balenie: 80 x 65 g

LL100 Maslový croissant 80*65g
Klasický francúzsky croissant s výraznou maslovou chuťou a vôňou.

Po 30 minútovom rozmrazovaní sa pečie 12-16 min. pri teplote 180-190°C paropečením

Hmotnosť porcie: 100 g
Balenie: 36 x 100 g

LL143 Zahnutý croissant 36*100g
Zahnutý a krásne nadýchaný croissant s lahodnou chuťou.
Po 30 minútovom rozmrazovaní sa pečie 18-20 min. pri teplote 175°C paropečením

Hmotnosť porcie: 80 g
Balenie: 80 x 80 g

LL106 Maslový croissant multicereálny 80*80g
Prémiový multicereálny croissant z maslového pľundrového cesta. Obohatený zmesou slnečnice, ľanu, pšeničných otrub, špaldových a pšeničných vločiek. Ozdobený bohatou zmesou chrumkavých semienok (ľan, sezam, slnečnica).
Po 30-45 minútovom rozmrazovaní sa pečie 12-16 min. pri teplote 180-190°C paropečením

Hmotnosť porcie: 90 g
Balenie: 40*90 g

LL337 Dvojfareb. maslový croissant s čoko. náplň.
Dvojfarebný maslový croissant s bohatou čokoládovou náplňou.

Po 30 minútovom rozmrazovaní sa pečie 17-19 min. pri teplote 170°C paropečením.

Hmotnosť porcie: 90 g
Balenie: 40*90 g

LL338 Dvojfareb. maslový croissant s malin. náplň.
Dvojfarebný maslový croissant s bohatou malinovou náplňou.

Po 30 minútovom rozmrazovaní sa pečie 17-19 min. pri teplote 170°C paropečením.

Hmotnosť porcie: 45 g
Balenie: 120 x 45 g

LL240 Zákusok 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: 45 g
Balenie: 120 x 45 g

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

A.P.S. - FOOD, s.r.o.
Centrálny Sklad: Jesenná 12,
080 05 Prešov
e-mail: info@apsfood.sk

Stredné pečivo

Hmotnosť porcie: 120 g
Balenie: 55 x 120 g

LL130 Franc. bageta 270mm 55*120g
Stredne veľká bageta v klasickom francúzskom štýle.
Po 20 minútovom rozmrazovaní sa pečie 7-10 min. pri teplote 210°C paropečením

Hmotnosť porcie: 120 g
Balenie: 55 x 120 g

LL135 Franc.bageta 55*120g plnedopečená 270mm
Svetlá bageta obohatená olejom, ktorý jej zabezpečuje vláčnosť a mäkkosť na dlhší čas. Pred podávaním stačí iba rozmraziť.
Pečivo je plne dopečené, stačí iba 20 minútové rozmrazenie.

Hmotnosť porcie: 125 g
Balenie: 55 x 125 g

LL145 Korn bageta 55*125g
Tmavá viaczrnná bageta s cereáliami a semienkami. Výdatne posypaná ľanovými a sezamovými semienkami.
Po 20 minútovom rozmrazovaní sa pečie 7-10 min. pri teplote 210°C paropečením

Hmotnosť porcie: 120 g
Balenie: 55 x 120 g

LL165 Špaldová bageta 55*120g
Tmavá bageta obohatená špaldovú múkou a vločkami, ktoré jej dodávajú jemne orieškovú chuť a vôňu. Hutnejší stred obsahuje semienka slnečnice a ľanu, otruby a pšeničné vločky. Rustikálne posypaná ražnou múkou.
Po 20 minútovom rozmrazovaní sa pečie 7-10 min. pri teplote 210°C paropečením

Hmotnosť porcie: 130 g
Balenie: 40 x 130 g

LL150 Rustikálna bageta tmavá 40*130g
Tmavá viaczrnná bageta so sójovými vločkami a slnečnicou.
Po 20 minútovom rozmrazovaní sa pečie 6-8 min. pri teplote 200°C paropečením.

Hmotnosť porcie: 130 g
Balenie: 40 x 130 g

LL170 Rustikálna bageta s pohánkou 40*130g
Tmavá viaczrnná bageta s pohánkou, ľanovými semienkami, sójovou drťou a žitným kvasom. Zdobená cereálnou zmesou a semienkami.
Po 20 minútovom rozmrazovaní sa pečie 6-8 min. pri teplote 200°C paropečením

Hmotnosť porcie: 80 g
Balenie: 70 x 80 g

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: 80 g
Balenie: 70 x 80 g

LL175 Toskánska bageta 70*80g
Viaczrnná bageta so žitnou múkou a sójovú drťou.
Zdobená zmesou ľanových a sezamových semienok.
Po 20 minútovom rozmrazovaní sa pečie 6-8 min. pri teplote 200°C paropečením

Hmotnosť porcie: 130 g
Balenie: 45 x 130 g

LL385 Panini sézam (Nigela) 45*130g
Oválne ploché pecivo (typu focaccia) určené na prípravu panini.
Zdobené semienkami černuchy (Nigella) a sezamu.
Po 10 minútovom rozmrazovaní sa griluje 3-4 min. pri teplote 220°C
.

A.P.S. - FOOD, s.r.o.
Centrálny Sklad: Jesenná 12,
080 05 Prešov
e-mail: info@apsfood.sk

APS FOOD | SPOĽAHLIVÁ DISTRIBÚCIA POTRAVÍN

Hmotnosť porcie: 110 g
Balenie: 60 x 110 g

LL440 Pre-Grilled Panini 60*110g
Plne dopečená bageta s predgrilovanou mriežkou. Pripravená na plnenie. Dĺžka 21 cm.
Po 15 minútovom rozmrazovaní sa pečie 2-3 min. pri teplote 200°C
.

Hmotnosť porcie: 110 g
Balenie: 55 x 110 g

LL442 Pre-Grilled Panini s byl. predkr. 55*110g
Plne dopečená bageta s provensálskymi bylinkami a predgrilovanou mriežkou. Pripravená na plnenie. Dĺžka 21 cm.
Po 30 minútovom rozmrazovaní sa pečie 4-6 min. pri teplote 200°C, alebo griluje 3 - 5 min. pri teplote 220°C

Hmotnosť porcie: 100 g
Balenie: 70 x 100 g

LL370 Mriežka šu syr 70*100g
Plundrová mriežka s náplňou zo šunky a syra. Na povrchu posypaná sezamovými semienkami.
Po 30 minútovom rozmrazovaní sa pečie 12-16 min. pri teplote 180-190°C paropečením.

Hmotnosť porcie: 95 g
Balenie: 60 x 95 g

LL362 Balkánska taštička 60*95g
Viacvrstvové cesto naplnené balkánskym syrom a paprikou, sypané slnečnicovými, ľanovými a sezamovými semienkami. Dĺžka 12 cm +/- 1 cm, šírka 7 cm +/- 0,5 cm a výška 2,5 cm +/- 0,5 cm

Po 30 minútovom rozmrazovaní sa pečie 12-16 min. pri teplote 180-190°C paropečením.

Hmotnosť porcie: 80 g
Balenie: 80 x 80 g

LL420 Mriežka čučoriedka-tvaroh 80*80g
Veľká mriežka plnená dvoma prúžkami tvarohovej náplne a jedným prúžkom čučoriedkovej náplne.
Po 30 minútovom rozmrazovaní sa pečie 12-16 min. pri teplote 180-190°C paropečením.

Hmotnosť porcie: 100 g
Balenie: 52 x 100 g

LL465 Maslový čok.twister 52*100g
Atraktívne tvarovaný a ručne točený maslový twister plnený pudingom a čokoládovými kúskami.
Po 30 minútovom rozmrazovaní sa pečie 10-15 min. pri teplote 180-190°C paropečením.

Hmotnosť porcie: 80 g
Balenie: 80 x 80 g

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: 110 g
Balenie: 40 x 110 g

LL237 Zákusok puding jahoda 40*110g
Veľký zákusok s pudingovou a jahodovou náplňou
Po 30 minútovom rozmrazovaní sa pečie 12-16 min. pri teplote 180-190°C paropečením.

Hmotnosť porcie: 70 g
Balenie: 80 x 70 g

LL336 Maslový čoko závitok 80*70g
Veľký závitok s dvoma prúžkami čokoládovej náplne.
Po 30 minútovom rozmrazovaní sa pečie 12-16 min. pri teplote 180-190°C paropečením.

Hmotnosť porcie: 95 g
Balenie: 80 x 95 g

LL382 Škoricový slimák 80*95g
Slimák z jemného pľundrového cesta s maslom plnený bohatou škoricovou náplňou s vláčnou štruktúrou.
Po 30 minútovom rozmrazovaní sa pečie 12-16 min. pri teplote 180-190°C paropečením.

A.P.S. - FOOD, s.r.o.
Centrálny Sklad: Jesenná 12,
080 05 Prešov
e-mail: info@apsfood.sk

Hmotnosť porcie: 100 g
Balenie: 60 x 100 g

LL345 Šatka orechová 60*100 g
Taštička s jemnou náplňou s karamelom a lieskovými orieškami. Na povrchu posypaná drvenými lieskovými orieškami. Po 30 minútovom rozmrazovaní sa pečie 10-15 min. pri teplote 180-190°C paropečením.

Hmotnosť porcie: 100 g
Balenie: 60 x 100 g

LL340 Taška lekvárová 60*100 g
Taštička plnená slivkovým lekvárom.
Po 30 minútovom rozmrazovaní sa pečie 10-15 min. pri teplote 180-190°C paropečením.

Hmotnosť porcie: 100 g
Balenie: 90 x 100 g

LL242 Marhuľová kapsa 90*100g
Kapsa z lístkového cesta s marhuľovou náplňou s kúskami marhúľ. Zdobená kryštálovým cukrom.
Po 10-15 minútovom rozmrazovaní sa pečie 18-24 min. pri teplote 170-185°C bez pary.

Hmotnosť porcie: 100 g
Balenie: 80 x 100 g

LL243 Kocka s pudingom 80*100g
Kocka s jemnou pudingovou náplňou
Po 35 minútovom rozmrazovaní sa pečie 12-16 min. pri teplote 180-190°C paropečením.

Veľké pečivo

Hmotnosť porcie: 245 g
Balenie: 28 x 245 g

LL120 Franc. bageta 560mm 28*245g
Veľká svetlá bageta v klasickom francúzskom štýle. Zdobená štyrmi šikmými rezmi.
Po 20 minútovom rozmrazovaní sa pečie 7-10 min. pri teplote 210°C paropečením.

Hmotnosť porcie: 245 g
Balenie: 24 x 245 g

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.

Chleby

Hmotnosť porcie: 420 g
Balenie: 15 x 420 g

LL305 Chlieb farmársky 15*420g
Tmavý pšenično-ražný chlieb obohatený o cereálie a semienka (ľan, slnečnica, sójové a ovsené vločky). S ražným kvasom.

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

Hmotnosť porcie: 450 g
Balenie: 14 x 450 g

LL306 Selský chlieb s kvasom 14*450g
Kváskový chlieb s dĺžkou 24 cm +/- 2 cm, šírkou 13 cm +/- 2 cm a výškou 7 cm +/- 1 cm
Po 30 minútovom rozmrazovaní sa pečie 10-12 min. pri teplote 170 - 190°C paropečením.

Hmotnosť porcie: 360 g
Balenie: 20 x 360 g

LL390 Chlieb drevorubačský 20*360g
Atraktívne tvarovaný viaczrnný chlebík s vláčnymi sójovými bôbmi. Obohatený zmesou ľanu, slnečnice a otrúb. Ručne tvarovaný.

Po 45 minútovom rozmrazovaní sa pečie 8-10 min. pri teplote 200°C paropečením.

A.P.S. - FOOD, s.r.o.
Centrálny Sklad: Jesenná 12,
080 05 Prešov
e-mail: info@apsfood.sk

APS FOOD | SPOĽAHLIVÁ DISTRIBÚCIA POTRAVÍN

Doplnkové pečivo

Hmotnosť porcie: 63 g
Balenie: 36 x 63 g

LL461 HOT DOG rožok - americký 36*63g

Prekrojený oválny rožok s pružným stredom a mäkkou zlatistou kôrkou. S typickou jemne sladkastou chuťou. Pred podávaním stačí iba rozmraziť. Rožok môžeme aj krátko opiecť na grile (2 min. pri teplote 230°C) alebo zohriať v mikrovlnnej rúre (max. 30 sekúnd).

Hmotnosť porcie: 60 g
Balenie: 60 x 60 g

LL462 HOT DOG rožok - francuzský 60*60g

Podlhovastý svetlý rožok s otvorom na plnenie uprostred. S jemnou, svetlo zlatou kôrkou a jemným stredom. Pred podávaním stačí iba rozmraziť, alebo zohriať v mikrovlnnej rúre (max. 30 sekúnd).

Hmotnosť porcie: 86 g
Balenie: 24 x 86 g

LL555 Hamburger MAXI žemľa 125mm 24*86g

Predkrojená okrúhla žemľa s pružným stredom a mäkkou zlatistou kôrkou posypanou sezamom. S typickou jemne sladkastou chuťou. Pred podávaním stačí iba rozmraziť. Žemľu môžeme aj krátko opiecť na grile (2 min. pri teplote 230°C) alebo zohriať v mikrovlnnej rúre (max. 30 sekúnd).

Hmotnosť porcie: 85 g
Balenie: 50 x 85 g

LM100 Hamburger žemľ. 125mm 50*85g mrz.

Nepredkrojená neformovaná okrúhla žemľa o priemere 12,5 cm a výške 6 cm s pružným stredom a mäkkou zlatistou kôrkou posypanou sezamom. Pred podávaním stačí iba rozmraziť. Žemľu môžeme aj krátko opiecť na grile (2 min. pri teplote 230°C) alebo zohriať v mikrovlnnej rúre (max. 30 sekúnd).