



Katalog



panesco
keep exploring

2023 - 2024

panesco
keep exploring

8 Bread

10 Mini pečivo

13 K naplnění a/nebo na gril

25 Chléb

27 Louhované pečivo

29 Bezlepkové pečivo

30 Viennoiserie

32 Croissanty

35 Ostatní viennoiserie

38 Pâtisserie

40 Mini dezerty

41 Muffiny

42 Dezerty

44 Předkrájené dorty



*We all are
panesco.*



*We all are
explorers.*

A close-up photograph of two loaves of bread against a dark, textured background. The loaf in the foreground is a whole-grain variety, heavily topped with a mix of seeds including sunflower, flax, and sesame. It has a golden-brown crust with visible air pockets. Behind it is a smoother, lighter-colored loaf, possibly a traditional baguette or French loaf. The lighting is dramatic, highlighting the textures of the bread and the background.

Bread





Mini pečivo

5002091



Mini měkké bulky -mix

Mix 3 druhů mini měkkých bulek: 80 tmavých se semínky, 80 s otrubami, 80 celozrnných posypaných ovesnými vločkami, lněnými, sezamovými a slunečnicovými semínky.



17 g



6 x 40 ks/krt — 60 krt/pal



22 °C — 30 min.



K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



2104304



Mini rustikální brioška

Měkká kulatá brioška z obohateného pšeničného těsta (máslo, mléko a vejce). Na povrchu poprášená moukou, která jí dodává rustikální vzhled. Ideální pečivo pro restaurace a catering. Univerzálně použitelná (od snídaně až po večeři).



30 g, Ø 7 cm



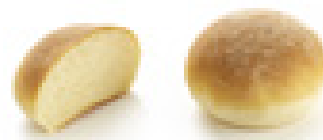
6 x 25 ks/krt — 40 krt/pal



22 °C — 30 min.



K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



2104240



Banketka tmavá

Tmavá vícezrnná banketka se sójovými vločkami a slunečnicí.



30 g, Ø 11,5 cm



200 ks/krt — 32 krt/pal



22 °C — 15 min.



180 °C — 8-10 min.



PŘEDPEČENÉ



2104238



Banketka světlá

Originálně tvarovaná banketka s vláčnou porézní střídkou a tenkou křupavou kůrkou.



30 g, Ø 11,5 cm



200 ks/krt — 32 krt/pal



22 °C — 15 min.



180 °C — 4-6 min.



PŘEDPEČENÉ



2104239



Banketka toskánská

Vícezrnná banketka se žitnou moukou a sójovou drtí. Zdobená směsí lněných semínek.

-  **30 g, Ø 11,5 cm**
-  **200 ks/krt — 32 krt/pal**
-  **22 °C — 15 min.**
-  **180 °C — 4-6 min.**
-  **PŘEDPEČENÉ**



2103284



Bagetka přílohová světlá

Křupavá světlá bagetka v mini velikosti. Skvělá jako příloha i na výrobu mini sendvičů.

-  **35 g, Ø 9 cm**
-  **190 ks/krt — 32 krt/pal**
-  **22 °C — 15 min.**
-  **180 °C / 8 -10 min.**
-  **PŘEDPEČENÉ**



4300226



Mini kaiserka cereální

Tmavé mini pečivo s cereáliemi, semínky a typickou ražbou na povrchu. Zdobené semínky lnu. Ideální na přípravu malých sendvičů či jako příloha.

-  **35 g, Ø 8-9 cm**
-  **150 ks/krt — 32 krt/pal**
-  **20-25 °C — 20 min.**
-  **210 °C — 5-7 min.**
-  **PŘEDPEČENÉ**



4300148



Mini kaiserka natural

Světlé pečivo s měkkou pružnou střídkou a typickou ražbou na povrchu. Ideální na přípravu malých sendvičů či jako příloha.

-  **35 g, Ø 8-9 cm**
-  **150 ks/krt — 32 krt/pal**
-  **20-25 °C — 20 min.**
-  **210 °C — 5-7 min.**
-  **PŘEDPEČENÉ**



Mini pečivo

4043531



Mini slané pečivo-mix

Tento mix obsahuje:
25 světlých mini bagetek,
25 tmavých mini bagetek,
25 světlých mini kaiserek se
sezamem, 25 světlých mini
kaiserek s mákem.

KG 35 g
KG 4 × 25 ks/krt — 60 krt/pal
KG 22 °C — 15 min.
KG 200 °C — 4-6 min.
KG PŘEDPEČENÉ



5000550



Mini rustikální bulky-mix

Kolekce čtyř druhů
podlouhlých bulek
s rustikálním vzhledem.

Výběr obsahuje:
20 světlých bulek, 20 bulek
se slunečnicovými semínky,
20 bulek se žitnou moukou,
20 vícezrnných bulek.

KG 40 g
KG 4 × 20 ks/krt — 48 krt/pal
KG 22 °C — 15 min.
KG 200 °C — 4-6 min.
KG PŘEDPEČENÉ



2104392



Mini ciabatty-mix klasik

Kolekce plně dopečených
mini ciabatt. Vyrobené
z typického tekutějšího
těsta. Tři druhy: světlá,
cereální, tmavá.

KG 40 g
KG 3 × 25 ks/krt — 56 krt/pal
KG 200 °C — 3-4 min.
KG PLNĚ DOPEČENÉ



4294345



Mini kaiserky-mix

Výběr mini světlého pečiva
s typickou ražbou na
povrchu. Balení obsahuje
kaiserky natural, se
sezamem a s mákem.

KG 35 g, Ø 8 cm
KG 150 ks/krt — 32 krt/pal
KG 22 °C — 15 min.
KG 190 °C — 8-10 min.
KG PŘEDPEČENÉ



K naplnění a/nebo na gril Panini

panesco
keep exploring

4070093



Předgrilované panini

Plně dopečená bagetka s předgrilovanou mřížkou. Přípravená k plnění.



110 g, Ø 21 cm



60 ks/krt — 36 krt/pal



22 °C — 30 min.



200 °C — 4-6 min.



GRIL 220 °C — 3-5 min.



PLNĚ DOPEČENÉ



2104410



Předgrilované a předkrojené panini

Plně dopečená bagetka s předgrilovanou mřížkou. Předkrojená, připravená k plnění.



110 g, Ø 21 cm



55 ks/krt — 36 krt/pal



22 °C — 30 min.



200 °C — 4-6 min.



GRIL 220 °C — 3-5 min.



PLNĚ DOPEČENÉ



2104218



Předgrilované a předkrojené panini s celozrnnou moukou

Předkrojená a předgrilovaná bageta s celozrnnou moukou, připravená k plnění a grilování.



110 g, Ø 21 cm



55 ks/krt — 40 krt/pal



22 °C — 30 min.



200 °C — 4-6 min.



GRIL 220 °C — 3-5 min.



PLNĚ DOPEČENÉ



2104160



Předgrilované a předkrojené bylinkové panini

Plně dopečená, předkrojená a předgrilovaná bylinková bageta, připravená k plnění a grilování.



110 g, Ø 21 cm



55 ks/krt — 40 krt/pal



22 °C — 30 min.



200 °C — 4-6 min.



GRIL 220 °C — 3-5 min.



PLNĚ DOPEČENÉ



K naplnění a/nebo na gril Panini/Hot dog bulky

5000898



Panini se sezamem

Oválné ploché pečivo (typu focaccia) určené pro přípravu panini. Zdobené semínky černuchy (nigella) a sezamu.



130 g, Ø 20 cm



45 ks/krt — 40 krt/pal



22 °C — 30 min.



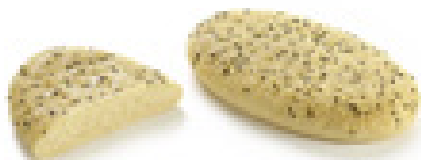
200 °C — 4-6 min.



GRIL 220 °C — 3-5 min.



PLNĚ DOPEČENÉ



4075126



Hot dog rohlík XXL

Pšeničný, plně dopečený rohlík, připravený k naplnění.



110 g, Ø 22 cm



32 ks/krt — 64 krt/pal



22 °C — 30-40 min.



GRIL 200 °C — 1 min.



PLNĚ DOPEČENÉ



5000935



Předgrilovaná ciabatta, předkrojená

Plně dopečená ciabatta s předgrilovanou mřížkou. Předkrojená, připravená k plnění.



120 g, Ø 19 cm



12 x 3 ks/krt — 56 krt/pal



22 °C — 30 min.



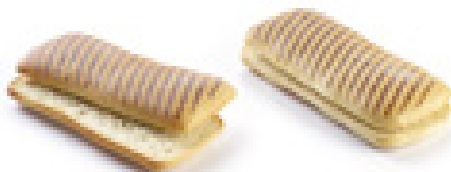
200 °C — 4-6 min.



GRIL 220 °C — 3-5 min.



PLNĚ DOPEČENÉ



4075107



Hot dog rohlík grahamový

Pšeničný, plně dopečený rohlík s grahamovou pšeničnou moukou. Připravený k naplnění.



60 g, Ø 19,5 cm



40 ks/krt — 64 krt/pal



22 °C — 30-40 min.



GRIL 230 °C — 1 min.



PLNĚ DOPEČENÉ



K naplnění a/nebo na gril Hot dog bulky

panesco
keep exploring

4075114



Hot dog rohlík KLASIK

Pšeničný plně dopečený rohlík, připravený k naplnění.

- 60 g, Ø 19,5 cm**
- 40 ks/krt — 64 krt/pal**
- 22 °C — 30-40 min.**
- GRIL 200 °C — 1 min.**
- PLNĚ DOPEČENÉ**



4075067



Maxi hot dog bulka

Předkrojená velká hot dog bulka. Plně dopečená, připravená k naplnění.

- 85 g, Ø 19,5 cm**
- 32 ks/krt — 68 krt/pal**
- 22 °C — 40 min.**
- GRIL 230 °C — 2 min.**
- PLNĚ DOPEČENÉ**



4075001



Hot dog bulka

Plně dopečený hot dog v newyorském stylu. Předkrojený.

- 63 g, Ø 16,5 cm**
- 2 x 18 ks/krt — 64 krt/pal**
- 21-26 °C — 50 min.**
- 200 °C — 3-4 min.**
- GRIL 230 °C — 2 min.**
- PLNĚ DOPEČENÉ**



5001725



Louhovaný rohlík předkrojený

Předkrojený rohlík se světlou hutnou střídkou a výrazně lesklou tmavě hnědou kůrkou ozdobenou zářezy. S typickou chutí louhovaného pečiva. Ideální na hot dog.

- 80 g, Ø 19 cm**
- 3 x 20 ks/krt — 40 krt/pal**
- 22 °C — 30 min.**
- 200 °C — 0-3 min.**
- PLNĚ DOPEČENÉ**



K naplnění a/nebo na gril Hamburgerové bulky

2104204



Předkrojená mini brioška

Nadýchaná mini bulka z brioškového těsta s mlékem a cukrem. Předem předkrojená.



30 g, Ø 7 cm



6 x 20 ks/krt — 40 krt/pal



22 °C — 30 min.



K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



2104377



Předkrojená brioška

Měkká kulatá bulka z brioškového těsta (s mlékem a cukrem).



85 g, Ø 11,5 cm



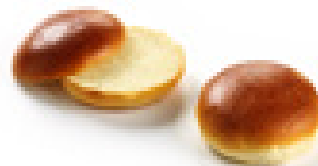
50 ks/krt — 36 krt/pal



22 °C — 30 min.



K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



5001982



Bulka s bramborami a kurkumou předkrojená

Měkká předkrojená bulka vyrobená z pšeničné mouky, obohacená o bramborové vločky a ochucená kurkumou. Ideální jako hamburgerová bulka.



80 g, Ø 11 cm



3 x 15 ks/krt — 44 krt/pal



22 °C — 30 min.



K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



5001675



Louhovaná bulka předkrojená

Louhovaná bulka kombinuje výrazný vzhled s výraznou chutí. Dva rovnoběžné řezy ukazují kontrast mezi světlým těstem a typickou tmavě hnědou kůrkou. Bulka je zároveň předkrojená, což znamená výhodu v podobě úspory času.



80 g, Ø 10,5 cm



2 x 21 ks/krt — 56 krt/pal



22 °C — 30 min.



200 °C — 0-3 min.



PLNĚ DOPEČENÉ



5001840



Fitness bulka

Čistozrnná bulka bohatá na vlákninu, bez mouky a droždí. Vyrobená ze slunečnicových a lněných semínek, chia semínek a ovesných vloček. Ideální pro přípravu veggie burgerů. Před podáváním stačí pouze rozmrazit, ale pro zvýraznění chuti doporučujeme krátce ogrilovat nebo prohřát v peci.



110 g, Ø 10 cm



40 ks/krt — 96 krt/pal



22 °C — 30 min.



K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



5002075



Křupavá pšeničná sendvičová bulka předkrojená

nové
balení

Prémiová bulka s tenkou křupavou kůrkou lehce poprášenou moukou a měkkou nadýchanou střídkou. Vyrobená z pšeničné mouky a pšeničného kvásku, obohacená o olivový olej. Předkrojená, vhodná jako bulka na hamburger.



75 g, Ø 12 cm



60 ks/krt — 32 krt/pal



200 °C — 3-4 min.



PLNĚ DOPEČENÉ



5002074



Křupavá pšeničná sendvičová bulka předkrojená

nové
balení

Prémiová bulka s tenkou křupavou kůrkou sypanou semolinou a měkkou nadýchanou střídkou. Vyrobená z pšeničné mouky, pšeničného kvásku a piva z dvojho sladu. Obohacená o olivový olej. Předkrojená, vhodná jako bulka na hamburger.



80 g, Ø 12 cm



60 ks/krt — 32 krt/pal



200 °C — 3-4 min.



PLNĚ DOPEČENÉ



5001802



Bulka multicereální předkrojená

Prémiová sendvičová bulka s delikátní tenkou křupavou kůrkou na povrchu a jemnou nadýchanou střídkou uvnitř. Vyrobená z pšeničné mouky s žitným kváskem, obohacená olivovým olejem a lněnými semínky. Zdobená pohankou, zlatými a hnědými lněnými semínky a slunečnicovými semínky. Předkrojená, vhodná také jako bulka na hamburgery.



70 g, Ø 12 cm



30 ks/krt — 56 krt/pal



200 °C — 3-4 min.



PLNĚ DOPEČENÉ



K naplnění a/nebo na gril Hamburgerové bulky

4294547



Hamburgerová bulka

Předkrojená kulatá bulka s pružnou střídou a měkkou zlatavou kůrkou. S typickou jemně nasládlou chutí. Před podáváním stačí pouze rozmrazit. Bulku můžeme i krátce opéct na grilu (2 minuty / 230 °C nebo prohřát v mikrovlnné troubě (max. 30 sekund).



86 g, Ø 12 cm



2 x 12 ks/krt — 64 krt/pal



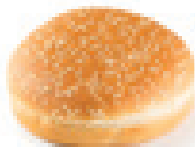
22 °C — 60 min.



230 °C — 2-3 min.



PLNĚ DOPEČENÉ



5001352



Hamburgerová bulka „California“

Předkrojená bulka kulatého tvaru s pružnou pevnou střídou a zlatavou měkkou kůrkou. Před podáváním stačí pouze rozmrazit. Bulku můžeme i krátce opéct na grilu (2 minuty / 230 °C nebo prohřát v mikrovlnné troubě (max. 30 sekund).



126 g, Ø 14,6 cm



16 ks/krt — 60 krt/pal



22 °C — 60 min.



230 °C — 2-3 min.



PLNĚ DOPEČENÉ



K naplnění a/nebo na gril **Speciální sendviče**

panesco
keep exploring

5001134



Mezzaluna

Plně dopečené ploché pšeničné pečivo obohacené olejem a přehnuté do tvaru půlměsíce. Připravené k plnění a podávání zatepla (např. jako panini). Vhodné ke grilování či prohřátí v peci (4-6 min. / 200 °C).

- 100 g**
- 55 ks/krt — 48 krt/pal**
- 22 °C — 30 min.**
- 200 °C — 4-6 min.**
- GRIL 220 °C — 3-5 min.**
- PLNĚ DOPEČENÉ**



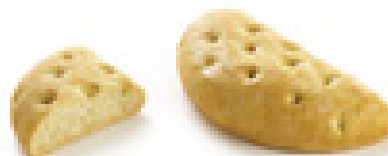
5001149



Flaguette půlměsíc

Rustikální pšeničné pečivo v italském stylu. S vlhčí porézní střídkou. Obohacené olivovým olejem. Pečené na kameni, zdobené moučným posypem.

- 100 g**
- 48 ks/krt — 36 krt/pal**
- 22 °C — 15 min.**
- 180 °C — 8-10 min.**
- PŘEDPEČENÉ**



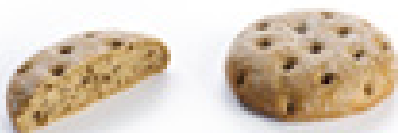
5001088



Tmavá flaguette

Rustikální ploché vícezrnné pečivo pečené na kameni. Obohacené trochou žitné mouky, ovesnou krupicí, sezamem a lněným semínkem. S porézní vlhkou střídkou.

- 100 g, Ø 14 cm**
- 48 ks/krt — 36 krt/pal**
- 22 °C — 15 min.**
- 180 °C — 8-10 min.**
- PŘEDPEČENÉ**



5000602



Barra gallega media

Středně velká bageta ve španělském stylu. S jemnou kůrkou a lehkou porézní střídkou. Pečená na kameni a poprášená moukou.

- 125 g, Ø 27 cm**
- 50 ks/krt — 32 krt/pal**
- 22 °C — 15 min.**
- 180 °C — 11-13 min.**
- PŘEDPEČENÉ**



K naplnění a/nebo na gril Speciální sendviče

5001734



Rustikální twist světly

Velmi působivá, širší řemeslná bageta z pšeničné a žitné mouky, s žitným kváskem. Dlouhá doba odpočinku a zrání těsta (2x 12h) dodá střídě pečiva extra chuť, vláčnost a polootevřenou strukturu. Pravý řemeslný výrobek s autentickou chutí, ručně zatočený a pečený v kamenné peci.

KG 250 g
15 ks/krt — 48 krt/pal
22 °C — 15 min.
180 °C — 9-11 min.
PŘEDPEČENÉ



5001733



Rustikální twist multicereální

Velmi působivá, širší řemeslná vícezrná bageta z pšeničné mouky, ječného sladu a žitného kvásku. Obohacená a zdobená lněnými, sezamovými a slunečnicovými semínky a ovesnými vločkami. Dlouhá doba odpočinku a zrání těsta (2x 12h) dodá střídě pečiva extra chuť, vláčnost a polootevřenou strukturu. Pravý řemeslný výrobek s autentickou chutí, ručně zatočený a pečený v kamenné peci.

KG 250 g
15 ks/krt — 48 krt/pal
22 °C — 15 min.
180 °C — 9-11 min.
PŘEDPEČENÉ



5001738



Rustikální twist s olivami

Velmi působivá, širší řemeslná pšeničná bageta s žitným kváskem. Obohacená kousky zelených a černých oliv, ochucená bylinkami. S křupavou kůrkou a vlácnou střídou. Pravý řemeslný výrobek s autentickou chutí, ručně zatočený a pečený v kamenné peci.

KG 250 g
15 ks/krt — 48 krt/pal
22 °C — 15 min.
180 °C — 9-11 min.
PŘEDPEČENÉ



5001734 - 5001733

K naplnění a/nebo na gril Bagely

panesco
keep exploring

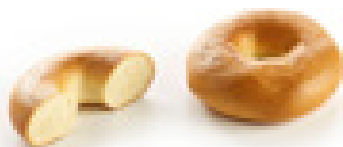
5001766



Bagel

Bagel bez příchuti s křupavou kůrkou a hutnou střídkou. Před pečením se bagely vaří ve vodě, což jim propůjčuje jejich typické vlastnosti. Před podáváním stačí pouze rozmrazit, ale mohou se též prohřát v peci.

-  **127 g, Ø 12 cm**
-  **32 ks/krt — 44 krt/pal**
-  **200 °C — 3-4 min.**
-  **PLNĚ DOPEČENÉ**



5000563



Bagel klasik

Bagel z kynutého těsta s hutnou střídkou a lesklou kůrkou. Před pečením se bagely vaří ve vodě, což jim propůjčuje jejich typické vlastnosti. Před podáváním stačí pouze rozmrazit, ale mohou se též prohřát v peci.

-  **85 g, Ø 10 cm**
-  **50 ks/krt — 44 krt/pal**
-  **200 °C — 3-4 min.**
-  **PLNĚ DOPEČENÉ**



5000782



Bagel se sezamem klasik

Bagel z kynutého těsta s hutnou střídkou a lesklou kůrkou, sypaný sezamem. Těsto na bagely se před pečením vaří ve vodě, což jim propůjčuje jejich typické vlastnosti. Před podáváním stačí pouze rozmrazit, ale mohou se též prohřát v peci.

-  **85 g, Ø 11,5 cm**
-  **50 ks/krt — 44 krt/pal**
-  **200 °C — 3-4 min.**
-  **PLNĚ DOPEČENÉ**



5001768



Vícezrnný bagel

Vícezrnný bagel obohacený slunečnicovými semínky a posypaný ovesnými vločkami. Bagely stačí před podáváním pouze rozmrazit, ale mohou se též prohřát v peci.

-  **135 g, Ø 12 cm**
-  **32 ks/krt — 44 krt/pal**
-  **200 °C — 3-4 min.**
-  **PLNĚ DOPEČENÉ**



K naplnění a/nebo na gril Bagely / Focaccia

5001769



Bagel s cibulí a česnekem

Bagel s cibulí, česnekem, sezamovými semínky a mákem. Bagely stačí před podáváním pouze rozmrazit, ale mohou se též prohřát v peci.

-  **127 g, Ø 12 cm**
-  **32 ks/krt — 44 krt/pal**
-  **200 °C — 3-4 min.**
-  **PLNĚ DOPEČENÉ**



5000265

Mini focaccia s bylinkami, předkrojená

Předem předkrojená mini focaccia obohacená extra panenským olivovým olejem a bylinkami (oregano, rozmarýn).

-  **100 g, Ø 12,5 cm**
-  **50 ks/krt — 48 krt/pal**
-  **200 °C — 3-4 min.**
-  **PLNĚ DOPEČENÉ**



5001991



Focaccia rajčatová s oregánem, předkrojená

Předkrojená obdélníková focaccia vyrobená z nejlepší italské mouky, s extra panenským olejem, kousky sluncem sušených rajčat a oregánem. Ideální pro sendviče.

-  **100 g, Ø 14 × 10 cm**
-  **16 x 4 ks/krt — 48 krt/pal**
-  **200 °C — 3-4 min.**
-  **GRIL 220 °C — 3-5 min.**
-  **PLNĚ DOPEČENÉ**



5002116



Focaccia s rozmarýnem

Typický italský plochý chléb. Připravený dle tradiční receptury s extra panenským olivovým olejem, mořskou solí a rozmarýnem. S ideální výškou těsta, která umožňuje snadné rozkrojení a naplnění.

-  **800 g, Ø 38,5 × 28,5 cm**
-  **5 ks/krt — 64 krt/pal**
-  **200 °C — 3-4 min.**
-  **PLNĚ DOPEČENÉ**



K naplnění a/nebo na gril Focaccia

panesco
keep exploring

5002115



Focaccia s cherry rajčátky

Typický italský plochý chléb. Připravený dle tradiční receptury s extra panenským olivovým olejem, cherry rajčátky a oregánem. S ideální výškou těsta, která umožňuje snadné rozkrojení a naplnění.

-  **800 g, Ø 38,5 × 28,5 cm**
-  **5 ks/krt — 64 krt/pal**
-  **200 °C — 3-4 min.**
-  **PLNĚ DOPEČENÉ**



5001921



Schiacciata světlá předkrojená

Tradiční italské ploché pečivo typu focaccia z pšeničné mouky s extra panenským olivovým olejem. Pečené v kamenné peci. Ideální na sendviče.

-  **100 g, Ø 9 × 16 cm**
-  **8 x 4 ks/krt — 56 krt/pal**
-  **200 °C — 3-4 min.**
-  **PLNĚ DOPEČENÉ**



5001922



Schiacciata tmavá předkrojená

Tradiční italské ploché pečivo typu focaccia z pšeničné, celozrnné žitné mouky a špaldové mouky. Obohacený extra panenským olivovým olejem a směsí lněných a slunečnicových semínek. Pečený v kamenné peci. Ideální na sendviče.

-  **100 g, Ø 9 × 16 cm**
-  **8 x 4 ks/krt — 48 krt/pal**
-  **200 °C — 0-3 min.**
-  **PLNĚ DOPEČENÉ**



5001921

Bread

K naplnění a/nebo na gril Speciální chléb

5001979



Libanonský chléb pšeničný

Charakteristický plochý nekynutý libanonský chléb. Inspirovaný pravým arabským receptem, vyrobený z pšeničné a sójové mouky, pečený v kamenné peci.

-  **70 g, Ø 22 cm**
-  **10 x 7 ks/krt — 96 krt/pal**
-  **22 °C — 120 min.**
-  **K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ**



5000875



Pšeničná tortilla

Extra tenká nekynutá placka z pšeničné mouky. Typické pečivo mexické kuchyně.

-  **89 g, Ø 30 cm**
-  **6 x 15 ks/krt — 54 krt/pal**
-  **22 °C — 8 hod.**
-  **K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ**



5001978



Naan vícezrná placka přeložená

Ručně překládaná chlebová placka, inspirovaná tradičním indickým chlebem naan, vyrobená z pšeničné mouky, vody, oleje a droždí. Obohacená o jáhly, slunečnicová semínka, hnědé a zlaté lněné semínko, pšeničné sladové vločky, dýňová semínka a quinou. Pečená na plameni v hliněné peci.

-  **85 g, Ø 20 x 17 cm**
-  **12 x 5 ks/krt — 72 krt/pal**
-  **22 °C — 30 min.**
-  **200 °C — 3-4 min.**
-  **GRIL 200 °C — 3-5 min.**
-  **K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ**



5001995



Dánský žitný chléb se semínky krájený

Dánský žitný chléb bohatý na vlákninu a plný zrníček a obilovin (39 %), obsahuje celá žitná zrna, slunečnicová a dýňová semínka. Obohacený o celozrnný žitný kvásek a posypaný nasekanými dýňovými semínky. Nakrájený na 13 plátků.

-  **600 g**
-  **15 ks/krt — 96 krt/pal**
-  **22 °C — 6 hod.**
-  **K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ**



K naplnění a/nebo na gril Chléb

panesco
keep exploring

5000779



Tmavé tramezzino

Tmavý sendvičový chléb bez kůrky s velmi vláčnou a tvárnou střídou. Obohacený žitnou moukou. Vodorovně předkrájený na 10 plátů (45 × 10 × 0,85 cm). Skvělý pro přípravu sendvičů, jednohubek, rolek, toustů a chlebových raviol.



1000 g, Ø 10 plátů / 45 cm



6 ks/krt — 48 krt/pal



22 °C — 30 min.



K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



5000484



Světlé tramezzino

Světlý sendvičový chléb bez kůrky s velmi vláčnou a tvárnou střídou. Vodorovně předkrájený na 10 plátů (45 × 10 × 0,85 cm). Skvělý pro přípravu sendvičů, jednohubek, rolek, toustů a chlebových raviol.



1000 g, Ø 10 plátů / 45 cm



6 ks/krt — 48 krt/pal



22 °C — 30 min.



K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



2102009



Belgický formový chléb

Světlý formový chléb s typicky rozpraskaným povrchem, silnější křupavou kůrkou a nadýchanou měkkou střídou. Skvělý na výrobu sendvičů.



800 g



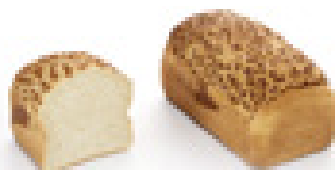
6 ks/krt — 28 krt/pal



210 °C — 9-11 min.



PŘEDPEČENÉ



2102009

K naplnění a/nebo na gril Chléb

5001008



Světlý toastový chléb

Světlý pšeničný chléb
čtvercového tvaru.
Předkrájený na 18 plátků
(12 × 12 × 1,2 cm) + 2 patičky.
Ideální pro výrobu sendvičů
nebo k opékání.



800 g, 18 + 2 plátky



10 ks/krt — 48 krt/pal



22 °C — 4 hod



K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



5001009



Tmavý toastový chléb

Toastový chléb čtvercového
tvaru. Obohacený sladovými
pšeničnými vločkami,
pšeničnými otrubami,
pšeničnou a ječnou sladovou
moukou. Předkrájený na
18 plátků (12 × 12 × 1,2 cm)
+ 2 patičky. Ideální pro
výrobu sendvičů nebo
k opékání.



800 g, 18 + 2 plátky



10 ks/krt — 48 krt/pal



22 °C — 4 hod.



K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



2104309



Světlý venkovský chléb

Velký pšeničný chléb
ve venkovském stylu.
S vlácnou střídkou a silnou
kůrkou. Pečený na kameni
a poprášený moukou.



2050 g, Ø 57 cm



4 ks/krt — 40 krt/pal



210 °C — 19-21 min.



PŘEDPEČENÉ



2104366



Tmavý venkovský chléb

Velký pšeničný chléb ve
venkovském stylu. Připravený
z pšenice, žita a pražené
sladové mouky. Obohacený
sójou, slunečnicovými
a lněnými semínky. Pečený
na kameni a poprášený
moukou.



2050 g, Ø 57 cm



4 ks/krt — 36 krt/pal



210 °C — 19-21 min.



PŘEDPEČENÉ





Louhované pečivo

panesco
keep exploring

5001675



Louhovaná bulka předkrojená

Louhovaná bulka kombinuje výrazný vzhled s výraznou chutí. Dva rovnoběžné řezy ukazují kontrast mezi světlým těstem a typickou tmavě hnědou kůrkou. Bulka je zároveň předkrojená, což znamená výhodu v podobě úspory času.



80 g, Ø +/- 10,5



2 x 21 ks/krt — 56 krt/pal



22 °C — 30 min.



K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



5001640



Louhovaný kaštanek

Bulka se světlou hutnou střídkou a výrazně lesklou tmavě hnědou kůrkou, která se před pečením zdobí hlubokým křížovým řezem. S typickou chutí louhovaného pečiva.



100 g, Ø 8 cm



120 ks/krt — 40 krt/pal



22 °C — 50 min.



180-190 °C — 10-12 min.



PŘEDKYNUTÉ



K naplnění a/nebo na gril Louhované pečivo

5001725



Louhovaný rohlík předkrojený

Předkrojený rohlík se světlou hutnou střídkou a výrazně lesklou tmavě hnědou kůrkou, která se před pečením zdobí hlubokým řezem. S typickou chutí louhovaného pečiva. Ideální na hot dog.



80 g, Ø 19 cm



3 x 20 ks/krt — 40 krt/pal



22 °C — 30 min.



K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



5001638



Louhovaný preclík

Preclík se světlou hutnou střídkou a výrazně lesklou tmavě hnědou kůrkou. S typickou chutí louhovaného pečiva.



100 g, Ø 11,5 cm



80 ks/krt — 40 krt/pal



22 °C — 20 min.



190 °C — 14 min.



PŘEDKYNUTÉ



5001639



Louhovaný rohlík

Rohlík se světlou hutnou střídkou a výrazně lesklou tmavě hnědou kůrkou, která se před pečením zdobí hlubokými zářezy. S typickou chutí louhovaného pečiva.



100 g, Ø 21 cm



120 ks/krt — 40 krt/pal



22 °C — 30 min.



180 °C — 10-12 min.



PŘEDKYNUTÉ



5001777

K naplnění a/nebo na gril Bezlepkové pečivo

panesco
keep exploring

5001777



Bezlepková vícezrná bagetka

Bezlepková a bezlaktózová hranatá bagetka obohacená lněnými a slunečnicovými semínky a sladovou moukou z prosa. Každý kousek je samostatně zabalený do průhledného obalu. Po rozmrazení připraveno k podávání.



82 g



40 ks/krt — 112 krt/pal



22 °C — 60 min.



K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



5001435



Bezlepková bulka s rozinkami a oříšky

Bezlepková bulka obsahující rýžovou mouku a škrob. Obohacená vlašskými ořechy a rozinkami. Každý kousek je samostatně zabalený do průhledného obalu. Po rozmrazení připraveno k podávání.



60 g



36 ks/krt — 88 krt/pal



22 °C — 30 min.



K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



5001743



Bezlepková hamburgerová bulka se sezamem

Samostatně balená kulatá bulka s pružnou střídou a měkkou zlatavou kůrkou zdobenou sezamem. Před podáváním stačí pouze rozmrazit.



110 g, Ø 12 cm



14 ks/krt — 112 krt/pal



22 °C — 60 min.



K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



4276606



Bezlepkový chléb

Plně pečený předkrájený chléb. Bez lepku, neobsahuje laktózu. Po rozmrazení připraveno k podávání.



400 g



5 ks/krt — 120 krt/pal



22 °C — 60 min.



K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



A high-quality photograph of two croissants on a dark, textured background. The croissant at the top is filled with a dark, chunky filling, possibly chocolate or fruit. The croissant at the bottom is filled with fresh raspberries. Several individual raspberries are scattered around the croissants, and a small piece of chocolate is visible in the upper left. The word 'Viennoiserie' is written in a large, white, serif font across the center. A white rectangular frame is partially visible on the right side, containing a small portion of a croissant.

Viennoiserie



Croissanty

4208191



Mini máslový croissant

Lahodný máslový croissant v mini velikosti. S výraznou máslovou chutí a vůní. 20,7 % másla.



25 g



2 x 75 ks/krt — 88 krt/pal



22 °C — 30 min.



180-190 °C — 10-12 min.



PŘEDKYNUTÉ



4200427



Máslový croissant klasik

Plně dopečený croissant s výraznou máslovou chutí a vůní (24,7 % másla v plně dopečeném croissantu). Před podáváním stačí pouze rozmrazit. Pro zvýraznění chuti a vůně lze i krátce prohřát v peci (200 °C / 3-4 min, bez rozmrazení předem).



55 g



34 ks/krt — 48 krt/pal



22 °C — 20 min.



200 °C — 3-4 min.



PLNĚ DOPEČENÉ



4206113



Máslový croissant

Klasický francouzský croissant s výraznou máslovou chutí a vůní. 18 % másla.



65 g



80 ks/krt — 48 krt/pal



22 °C — 30 min.



180-190 °C — 12-16 min.



PŘEDKYNUTÉ



4206120



Máslový croissant premium

Prémiový máslový croissant s 25 % másla a extra bohatou máslovou chutí a vůní. Vyniká bohatým listováním a křupavou lesklou kůrkou.



70 g



2 x 35 ks/krt — 48 krt/pal



22 °C — 30 min.



170 °C — 17-20 min.



PŘEDKYNUTÉ



4206142



Maxi máslový croissant

Klasický francouzský croissant s výraznou máslovou chutí a vůní. V maxi velikosti. 20 % másla.

- 75 g**
- 2 x 30 ks/krt — 48 krt/pal**
- 22 °C — 30 min.**
- 180-190 °C — 12-16 min.**
- PŘEDKYNUTÉ**



4201628



Máslový multicereální croissant

Prémiový multicereální croissant z máslového plundrového těsta. Obohacený směsí slunečnice, lnu, pšeničných otrub, špaldových a pšeničných vloček. Na povrchu zdobený bohatou směsí křupavých semínek (len, slunečnice). 18,4 % másla.

- 80 g**
- 2 x 40 ks/krt — 48 krt/pal**
- 22 °C — 30-45 min.**
- 180-190 °C — 12-16 min.**
- PŘEDKYNUTÉ**



Viemoiserie

5001211



Zahnutý croissant

Nadýchaný zahnutý croissant s krásným listováním a lahodnou chutí. Ideální i k plnění.

- 100 g**
- 36 ks/krt — 72 krt/pal**
- 22 °C — 30 min.**
- 170 °C — 17-19 min.**
- PŘEDKYNUTÉ**



5001211

Croissanty

5001647



Croissant s čokolískooříškovou náplní

Velký, elegantně vrstvený máslový croissant, bohatě plněný čokolískooříškovým krémem a ozdobený čokoládovým posypem.



100 g



60 ks/krt — 56 krt/pal



22 °C — 30 min.



170 °C — 20-22 min.



PŘEDKYNUTÉ



5001673



Dvoubarevný máslový croissant s kakaovou náplní

Nadýchaný, elegantně vrstvený dvoubarevný máslový croissant, který v sobě spojuje dvě příchutě laminovaného kynutého těsta (přírodní a s kakaem) s bohatou kakaovou náplní. Obsahuje 16 % másla (vztaženo k celému produktu).



90 g



40 ks/krt — 96 krt/pal



22 °C — 30 min.



170 °C — 17-19 min.



PŘEDKYNUTÉ



5001674



Dvoubarevný máslový croissant s malinovou náplní

Nadýchaný, elegantně vrstvený dvoubarevný máslový croissant, který v sobě spojuje dvě příchutě laminovaného kynutého těsta (přírodní a s malinami) s bohatou malinovou náplní. Obsahuje 16 % másla (vztaženo k celému produktu).



90 g



40 ks/krt — 96 krt/pal



22 °C — 30 min.



170 °C — 17-19 min.



PŘEDKYNUTÉ



5001673 - 5001674

4208316



Mini máslový závitok s čokoládovou náplní

Mini závitok s výraznou máslovou chutí a vůní. Plněný dvěma proužky čokoládové náplně.

-  **25 g**
-  **150 ks/krt — 88 krt/pal**
-  **22 °C — 30 min.**
-  **180-190 °C — 10-12 min.**
-  **PŘEDKYNUTÉ**



4208315



Mini máslový šnek s rozinkami

Mini šnek s výraznou máslovou chutí a vůní. Plněný pudinkem a rozinkami.

-  **25 g**
-  **2 x 75 ks/krt — 88 krt/pal**
-  **22 °C — 30 min.**
-  **180-190 °C — 10-12 min.**
-  **PŘEDKYNUTÉ**



5001150



Mini ovocné taštičky mix

Mini taštičky z křehkého listového těsta s máslem. Se čtyřmi různými náplněmi: jablko, třešeň Morela, mango, jahoda.

-  **40 g**
-  **4 x 25 ks/krt — 96 krt/pal**
-  **22 °C — 30 min.**
-  **170 °C — 13-15 min.**
-  **K DOPEČENÍ**



5002000



Twist s dvojí čokoládou

Atraktivně tvarovaný, ručně zatočený máslový twist. Kakaem ochucené laminované těsto plněné pudinkem s bílou čokoládou a posypané čokoládovými pecičkami (11,5 % másla - vztaženo k celému produktu).

-  **90 g**
-  **72 ks/krt — 64/pal**
-  **22 °C — 30 min.**
-  **170 °C — 17-19 min.**
-  **PŘEDKYNUTÉ**



Máslové prémiové pečivo

4200419



Panier s pudinkem a malinami

new

Ručně tvarovaný, atraktivně listující panier z máslového plundrového těsta (29 % másla) ve tvaru diamantu. S lahodnou pudinkovou náplní, která se báječně doplňuje s celými malinami, kterými je panier po upečení ozdoben.



85 g, 14 cm



3 x 10 ks/krt — 64 krt/pal



200 °C — 3-4 min.


PLNĚ DOPEČENÉ


4200428



Panier pomerančový s čokoládou

new

Ručně tvarovaný, atraktivně listující panier z máslového plundrového těsta (29 % másla) ve tvaru diamantu. Bohatě plněný dvěma náplněmi. Základ tvoří kakaové těsto, které je doplněné ovocnou pomerančovou náplní. Na povrchu zdobený kousky tmavé čokolády.



85 g, 14 cm



3 x 10 ks/krt — 64 krt/pal



200 °C — 3-4 min.


PLNĚ DOPEČENÉ


4200418



Panier s jablky a skořicí

new

Ručně tvarovaný, atraktivně listující panier z máslového plundrového těsta (29 % másla) ve tvaru diamantu. S bohatou jablečnou náplní se skořicí. Zdobený jablečnými kostičkami a skořicovým cukrem.



85 g, 14 cm



3 x 10 ks/krt — 64 krt/pal



200 °C — 3-4 min.


PLNĚ DOPEČENÉ


4200420



Kostka jahodová s rebarborou

new

Ručně tvarovaná, extra bohatě listující kostka z máslového plundrového těsta (29 % másla). S lahodnou jahodovou náplní s kousky jahod. Zdobená kostičkami rebarbory a praženými mandlovými plátky.



85 g, 8,5 cm



4 x 12 ks/krt — 64 krt/pal



200 °C — 3-4 min.


PLNĚ DOPEČENÉ


Exkluzivně křupavý zážitek pro vaše klienty!

■ Extra máslová chuť a vůně

Těsto obsahuje mimořádný podíl másla a zraje celé 3 hodiny, což pomáhá rozvinutí výrazné chuti a vůně.

■ Vysoký podíl ruční práce

Každý kousek je ručně vytvarovaný, naplněný a ozdobený.

■ Bohatě listující těsto

16 vrstev laminovaného kynutého těsta dodává výjimečně luxusní vzhled a strukturu.

■ Plně dopečené

Před podáváním stačí pouze rozmrazit – přináší úsporu času, energie a peněz. Pro lepší chuť a rozvinutí vůně lze i krátce prohřát v peci.

The image is a dark, textured background featuring three distinct pastries. In the upper left, a triangular slice of chocolate cake is shown, topped with a thick, dark chocolate glaze. In the upper right, a slice of a light-colored cake, possibly vanilla or lemon, is visible, showing a white filling and a yellow crumbly exterior. In the lower right, a portion of a round, golden-brown cake is visible, with a thin layer of white filling or frosting. The word "Patisserie" is written in a large, white, serif font across the center of the image.

Patisserie



Mini dezerty

5000700



Šlehačkové profiterolky

Profiterolka plněná šlehačkou s vanilkovou příchutí.



12,5 g



190 ks/krt — 96 krt/pal



4 °C — 60 min.



K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



5001191



Čokoládové profiterolky

Profiterolka plněná tmavým lískooříškovým krémem.

S polevou z tmavé čokolády s drcenými lískovými oříšky.



18 g



196 ks/krt — 96 krt/pal



4 °C — 60 min.



K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



5001507



Pařížské mini makronky

Kolekce mini makronek v šesti různých příchutích: vanilka, káva, pistácie, čokoláda, citron, malina. Balené do černého blistru po dvou kusech od každého druhu.



12 g



8 x (2 x 6) ks/krt — 120 krt/pal



4 °C — 120 min.



K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



5001502



Mini donuty mix

Kolekce 4 druhů hravých mini donutů obsahuje:

28 mini donutů s jahodovou náplní a růžovou polevou, 28 mini donutů s lískooříškovou náplní, tmavou polevou a drcenými oříšky, 28 mini donutů s bílou polevou a barevnými konfetami, 28 mini donutů s tmavou polevou a zdobením.



18-23 g



4 x (7 x 4) ks/krt — 104 krt/pal



22 °C — 30 min.



K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



5001287



Mix amerických mini muffinů

Roztomilá trojice mini muffinů ve třech příchutích: světlý, světlý s čokoládovými kousky, tmavý s čokoládou.



15 g



3 × (2 × 30) ks/krt — 88 krt/pal



4 °C — 120 min.



K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



4294248



Muffin s vanilkovou příchutí

Velký světlý muffin s vanilkovou příchutí, pečený v tmavě hnědém „tulip“ košíčku.



100 g



18 ks/krt — 120 krt/pal



22 °C — 30 min.



K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



4294250



Muffin s borůvkami

Velký světlý muffin s borůvkami, pečený v tmavě hnědém „tulip“ košíčku.



100 g



18 ks/krt — 120 krt/pal



22 °C — 30 min.



K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



4294249



Muffin s čokoládou

Velký tmavý muffin s čokoládovými pecičkami uvnitř těsta i na povrchu. Pečený v tmavě hnědém „tulip“ košíčku.



100 g



18 ks/krt — 120 krt/pal



22 °C — 30 min.



K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



Dezerty

5000330



Čokoládové brownies

Hutnější, krásně vláčný dezert plný čokolády. Předkrájený na jednotlivé porce.



60 g



2 × 24 ks/krt — 162 krt/pal



22 °C — 45 min.



K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



5001771



Čokoládový fondant

Čokoládový lávový dortík s tekutou tmavou belgickou čokoládou uvnitř. Pěct 10-12 minut při 200 °C, nebo v mikrovlnné troubě po dobu 65 sekund na 500 W.



90 g



24 ks/krt — 144 krt/pal



200 °C — 10-12 min.



PLNĚ DOPEČENÉ



5001436



Bezlepkové cookie s čokoládou

Vláčné bezlepkové cookie s velkými kousky belgické čokolády (mléčná a tmavá). Balené do průhledného obalu.



40 g



50 ks/krt — 88 krt/pal



22 °C — 60 min.



K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



5001043



Ovocný flapjack

Luxusní flapjack s ovesnými vločkami, máslem, brusinkami, rozinkami, sultánkami a slunečnicovými semínky.



80 g



60 ks/krt — 150 krt/pal



160 °C — 10-12 min.



K DOPEČENÍ



5001500



Mini lívanečky

Nadýchané mini lívanečky připravené dle tradiční holandské receptury s pšeničnou moukou, vejci, cukrem a mlékem. Pečeme 3-4 minuty při 200 °C, nebo v mikrovlnné troubě po dobu 60 sekund na 800 W.



8 g



8 x 60 ks/krt — 96 krt/pal



200 °C — 3-4 min.



PODÁVAT TEPLÉ



5001871



Americké pancakes

Tradiční americké lívance s vyšším nadýchaným těstem s vláčnou strukturou a bohatým vaječným aroma. S neutrální chutí, díky které je lze kombinovat se sladkými i slanými ingrediencemi. Pečeme 2 minuty při 180 °C, nebo v mikrovlnné troubě po dobu 60 sekund na 650 W.



40 g, Ø 10,5 cm



40 ks/krt — 144 krt/pal



180 °C — 2 min.



PODÁVAT TEPLÉ



5002004



Americké pancakes banánovo-špaldové

Tradiční americké lívance s vyšším nadýchaným těstem s vláčnou strukturou. Připravené se špaldovou moukou, banánovým pyré (37 %) a vejci. Pečeme 2 minuty při 180 °C, nebo v mikrovlnné troubě po dobu 60 sekund na 650 W.



40 g, Ø 10,5 cm



40 ks/krt — 144 krt/pal



180 °C — 2 min.



PODÁVAT TEPLÉ



5001500

5000996



Jablečný štrúdl

Poctivý jablečný štrúdl s 63 % jablek, rozinkami a skořicí. Předkrájený na 8 samostatných porcí.



125 g



6 x 8 ks/krt — 90 krt/pal



4 °C — 12 hod.



180 °C — 6-8 min.


PODÁVAT TEPLÉ


Vegan



Předkrájené dorty

5001654

Čokoládový dort s černým rybízem

Kulatý dort s korpusem „red velvet“ s čokoládovou a ovocnou náplní z černého rybízu. Na povrchu zdobený čokoládovou glazurou a sušenými okvětními plátky růží. Předkrájený na 14 porcí.



1500 g — 107 g • 14 porcí



1 ks/krt — 288 krt/pal



4-8 °C — 24 hod.


K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ


5001364



Čokoládový krémový dort

Vysoký dort se třemi vrstvami čokoládového korpusu, prokládaný vrstvami čokoládové pěny z hořké čokolády. Potažený měkkou čokoládovou polevou (ganache). Předkrájený na 14 porcí.



1750 g — 125 g • 14 porcí



1 ks/krt — 216 krt/pal



4 °C — 8 hod.


K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ


5000996

5001658

Krémový karamelový dort

Karamelový dort se sušenkovým základem a smetanovou náplní, zdobený karamelovou glazurou a směsí květů (chrpa, pivoňka a měsíček). Předkrájený na 12 porcí.

 1050 g — 87,5 g • 12 porcí

 1 ks/krt — 288 krt/pal

 4-8 °C — 24 hod.

 K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



5002065

Dort red velvet s krémem a jahodami

new

Vysoký dort se dvěma vrstvami jemného korpusu "red velvet", které jsou proložené silnou vrstvou nadýchaného krému s krémovým sýrem a jahodovým želé. Zdobený bílým krémem a mrazem sušenými jahodami. Předkrájený na 12 porcí.

 1800 g — 150 g • 12 porcí

 1 ks/krt — 216 krt/pal

 4 °C — 12 hod.

 K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



Předkrájené dorty

5001657



Čokoládový mousse cake

Smetanovokrémový tmavý ganache dort dekorovaný kakaem a hoblíčkami z hořké čokolády. Předkrájený na 12 porcí.



1000 g — 83 g • 12 porcí



1 ks/krt — 288 krt/pal



4-8 °C — 24 hod.



K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



4276528

Mooncake

Dort s tmavým korpusem a smetanovým krémem s bílou čokoládou. Bohatě posypaný hoblíčkami bílé čokolády. Předkrájený na 12 porcí.



1250 g — 104 g • 12 porcí



1 ks/krt — 144 krt/pal



8 °C — 24 hod.



K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



5000640



Citronový dort

Dort s korpusem z křehkého těsta a svěží náplní z citronového krému. Dekorativně ozdobený moučkovým cukrem. Předkrájený na 14 porcí.



1400 g — 100 g • 14 porcí



1 ks/krt — 240 krt/pal



4 °C — 4 hod.



K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



5001874

5001369



Venkovský jablečný dort

Autentický vysoký jablečný dort z křehkého těsta (s máslem). S bohatou náplní z jablek a rozinek sultánek. Ochucený skořicí. Před podáváním je možné jej lehce prohřát v klasické nebo mikrovlnné troubě. Předkrájený na 14 porcí.



2500 g — 178 g • 14 porcí



1 ks/krt — 216 krt/pal



4 °C — 12 hod.



K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



5000697



Normandský jablečný koláč

Lahodný koláč se světlým korpusem a náplní z kousků jablek, rozinkami a skořicí. Předkrájený na 12 porcí.



1900 g — 158 g • 12 porcí



1 ks/krt — 184 krt/pal



4 °C — 8 hod.



K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



5001874

Matcha tea cake

Dort s unikátním korpusem obsahujícím Matcha čaj, doplněný smetanovým krémem s bílou čokoládou. Dekorovaný čokoládovým glazé, zlatým popráškem a po obvodu čokoládovým posypem scagietta. Předkrájený na 12 porcí.



1296 g — 108 g • 12 porcí



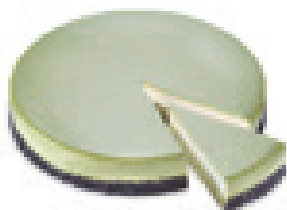
1 ks/krt — 288 krt/pal



4 °C — 24 hod.



K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



5000933



Cheesecake

Dort s krémovou tvarohovou náplní v korpusu z křehkého těsta. Ideálně jej doplní omáčka z jahod či lesního ovoce. Předkrájený na 12 porcí.



1600 g — 133 g • 12 porcí



1 ks/krt — 240 krt/pal



4 °C — 24 hod.



K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



Abecední seznam výrobků

A

- 43 5001871 AMERICKÉ PANCAKES
43 5002004 AMERICKÉ PANCAKES
BANÁNOVO-ŠPALDOVÉ

B

- 21 5001766 BAGEL
21 5000563 BAGEL KLASIK
22 5001769 BAGEL S CIBULÍ A ČESNEKEM
21 5000782 BAGEL SE SEZAMEM KLASIK
11 2103284 BAGETKA PŘÍLOHOVÁ SVĚTLÁ
10 2104238 BANKETKA SVĚTLÁ
10 2104240 BANKETKA TMAVÁ
11 2104239 BANKETKA TOSKÁNSKÁ
19 5000602 BARRA GALLEGA MEDIA
25 2102009 BELGICKÝ FORMOVÝ CHLÉB
29 5001435 BEZLEPKOVÁ BULKA S ROZINKAMI
A OŘÍŠKY
29 5001743 BEZLEPKOVÁ HAMBURGEROVÁ BULKA
SE SEZAMEM
29 5001777 BEZLEPKOVÁ VÍCEZRNNÁ BAGETKA
42 5001436 BEZLEPKOVÉ COOKIE S ČOKOLÁDOU
29 4276606 BEZLEPKOVÝ CHLÉB
17 5001802 BULKA MULTICEREÁLNÍ PŘEDKROJENÁ
16 5001982 BULKA S BRAMBORAMI A KURKUMOU
PŘEDKROJENÁ

C

- 46 5000640 CITRONOVÝ DORT
34 5001647 CROISSANT S ČOKOLÍSKOOŘÍŠKOVOU
NÁPLNÍ

Č

- 42 5000330 ČOKOLÁDOVÉ BROWNIES
40 5001191 ČOKOLÁDOVÉ PROFITEROLKY
44 5001654 ČOKOLÁDOVÝ DORT S ČERNÝM RYBÍZEM
42 5001771 ČOKOLÁDOVÝ FONDANT
44 5001364 ČOKOLÁDOVÝ KRÉMOVÝ DORT
46 5001657 ČOKOLÁDOVÝ MOUSSE CAKE

D

- 24 5001995 DÁNSKÝ ŽITNÝ CHLÉB SE SEMÍNKY KRÁJENÝ
45 5002065 DORT RED VELVET S KRÉMEM A JAHODAMI
34 5001673 DVOUBAREVNÝ MÁSLOVÝ CROISSANT
S KAKAOVOU NÁPLNÍ
34 5001674 DVOUBAREVNÝ MÁSLOVÝ CROISSANT
S MALINOVOU NÁPLNÍ

F

- 17 5001840 FITNESS BULKA
19 5001149 FLAGUETTE PŮLMĚSÍC
22 5001991 FOCACCIA RAJČATOVÁ S OREGÁNEM,
PŘEDKROJENÁ
23 5002115 FOCACCIA S CHERRY RAJČÁTKY
22 5002116 FOCACCIA S ROZMARÝNEM

H

- 18 4294547 HAMBURGEROVÁ BULKA
18 5001352 HAMBURGEROVÁ BULKA „CALIFORNIA“
15 4075001 HOT DOG BULKA
14 4075107 HOT DOG ROHLÍK GRAHAMOVÝ
15 4075114 HOT DOG ROHLÍK KLASIK
14 4075126 HOT DOG ROHLÍK XXL

CH

47 5000933 CHEESECAKE

J

44 5000996 JABLEČNÝ ŠTRÚDL

K

36 4200420 KOSTKA JAHODOVÁ S REBARBOROU
45 5001658 KRÉMOVÝ KARAMELOVÝ DORT
17 5002074 KŘUPAVÁ PIVNÍ SENDVIČOVÁ BULKA
PŘEDKROJENÁ
17 5002075 KŘUPAVÁ PŠENIČNÁ SENDVIČOVÁ BULKA
PŘEDKROJENÁ

L

24 5001979 LIBANONSKÝ CHLÉB PŠENIČNÝ
16 5001675 LOUHOVANÁ BULKA PŘEDKROJENÁ
27 5001675 LOUHOVANÁ BULKA PŘEDKROJENÁ
27 5001640 LOUHOVANÝ KAŠTÁNEK
28 5001638 LOUHOVANÝ PRECLÍK
28 5001639 LOUHOVANÝ ROHLÍK
15 5001725 LOUHOVANÝ ROHLÍK PŘEDKROJENÝ
28 5001725 LOUHOVANÝ ROHLÍK PŘEDKROJENÝ

M

32 4206113 MÁSLOVÝ CROISSANT
32 4200427 MÁSLOVÝ CROISSANT KLASIK
32 4206120 MÁSLOVÝ CROISSANT PREMIUM
33 4201628 MÁSLOVÝ MULTICEREÁLNÍ CROISSANT
47 5001874 MATCHA TEA CAKE

15 4075067 MAXI HOT DOG BULKA
33 4206142 MAXI MÁSLOVÝ CROISSANT
19 5001134 MEZZALUNA
12 2104392 MINI CIABATTY-MIX KLASIK
40 5001502 MINI DONUTY MIX
22 5000265 MINI FOCACCIA S BYLINKAMI,
PŘEDKROJENÁ
11 4300226 MINI KAISERKA CEREÁLNÍ
11 4300148 MINI KAISERKA NATURAL
12 4294345 MINI KAISERKY-MIX
43 5001500 MINI LÍVANEČKY
32 4208191 MINI MÁSLOVÝ CROISSANT
35 4208315 MINI MÁSLOVÝ ŠNEK S ROZINKAMI
35 4208316 MINI MÁSLOVÝ ZÁVITEK S ČOKOLÁDOVOU
NÁPLNÍ
10 5002091 MINI MĚKKÉ BULKY -MIX
35 5001150 MINI OVOCNÉ TAŠTIČKY MIX
10 2104304 MINI RUSTIKÁLNÍ BRIOŠKA
12 5000550 MINI RUSTIKÁLNÍ BULKY-MIX
12 4043531 MINI SLANÉ PEČIVO-MIX
41 5001287 MIX AMERICKÝCH MINI MUFFINŮ
46 4276528 MOONCAKE
41 4294250 MUFFIN S BORŮVKAMI
41 4294249 MUFFIN S ČOKOLÁDOU
41 4294248 MUFFIN S VANILKOVOU PŘÍCHUTÍ

N

24 5001978 NAAN VÍCEZRNNÁ PLACKA
PŘELOŽENÁ
47 5000697 NORMANDSKÝ JABLEČNÝ KOLÁČ

O

42 5001043 OVOCNÝ FLAPJACK

Abecední seznam výrobků

P

36	4200428	PANIER POMERANČOVÝ S ČOKOLÁDOU
36	4200418	PANIER S JABLKÝ A SKOŘICÍ
36	4200419	PANIER S PUDINKEM A MALINAMI
14	5000898	PANINI SE SEZAMEM
40	5001507	PAŘÍŽSKÉ MINI MAKRONKY
14	5000935	PŘEDGRILOVANÁ CIABATTA, PŘEDKROJENÁ
13	2104160	PŘEDGRILOVANÉ A PŘEDKROJENÉ BYLINKOVÉ PANINI
13	2104410	PŘEDGRILOVANÉ A PŘEDKROJENÉ PANINI
13	2104218	PŘEDGRILOVANÉ A PŘEDKROJENÉ PANINI S CELOZRNNOU MOUKOU
13	4070093	PŘEDGRILOVANÉ PANINI
16	2104377	PŘEDKROJENÁ BRIOŠKA
16	2104204	PŘEDKROJENÁ MINI BRIOŠKA
24	5000875	PŠENIČNÁ TORTILLA

R

20	5001733	RUSTIKÁLNÍ TWIST MULTICEREÁLNÍ
20	5001738	RUSTIKÁLNÍ TWIST S OLIVAMI
20	5001734	RUSTIKÁLNÍ TWIST SVĚTLÝ

S

23	5001921	SCHIACCIATA SVĚTLÁ PŘEDKROJENÁ
23	5001922	SCHIACCIATA TMAVÁ PŘEDKROJENÁ
25	5000484	SVĚTLÉ TRAMEZZINO
26	5001008	SVĚTLÝ TOASTOVÝ CHLÉB
26	2104309	SVĚTLÝ VENKOVSKÝ CHLÉB

Š

40	5000700	ŠLEHAČKOVÉ PROFITEROLKY
----	---------	-------------------------

T

19	5001088	TMAVÁ FLAGUETTE
25	5000779	TMAVÉ TRAMEZZINO
26	5001009	TMAVÝ TOASTOVÝ CHLÉB
26	2104366	TMAVÝ VENKOVSKÝ CHLÉB
35	5002000	TWIST S DVOJÍ ČOKOLÁDOU

V

47	5001369	VENKOVSKÝ JABLEČNÝ DORT
21	5001768	VÍCEZRNNÝ BAGEL

Z

33	5001211	ZAHNUTÝ CROISSANT
----	---------	-------------------

Vysvětlivky piktogramů

panesco
keep exploring



Obsahuje kvas



Vhodné pro vegetariány



Průměrná hmotnost produktu



Upečeno v kamenné peci



Vhodné pro vegany



Logistika
(počet kusů v kartonu —
počet kartonů na paletě)



Extra vláknina



Bez lepku



Rozmrazení
(teplota, čas)



Produkt je certifikovaný
jako „organický“



Bez laktózy



Pečení (teplota, čas)



Gril (teplota, čas)

Náležitosti objednávky

Vaše odběrové místo

Kód výrobku

Požadovaný počet kartonů

Objednávky elektronickou formou

<https://order.libg.com>

Kancelář objednávek

je vám k dispozici **v pracovní dny od 6:00 do 16:00 hod.**

tel.: +420 312 511 511, +420 724 820 634

fax: +420 312 687 306, **e-mail: objednavky@libg.com**

Příjem objednávek

Pro Prahu: nejpozději pracovní den předem do 13:30 hodin.

Mimo Prahu: nejpozději pracovní den předem do 8:00 hodin
požadovaný počet kartonů.

Závozné dny

Pondělí až pátek.

Příjem objednávek

Při objednání 1–3 kartonů dopravu účtujeme.

Při objednání 4 kartonů dopravu neúčtujeme.

Upozorňujeme, že údaje o produktech a piktogramy byly aktualizovány k 03/2023.

Přiřazení piktogramů a údaje se mohou měnit v důsledku změn receptur.

Nejnovější informace o složení najdete na našich webových stránkách **www.panescofood.com**

a ve specifikacích jednotlivých výrobků **<https://specification.libg.com/>**

Sledujte nás na Facebooku a Instagramu, ať vám neuniknou žádné novinky, tipy na práci s pečivem a mnoho dalšího.



LaLorraineCeskaRepublika



lalorraineceskarepublika

BELGIUM + LUXEMBOURG

Industriepark Erpe-Mere
Joseph Cardijnstraat 52
9420 Erpe-Mere
T +32 (0)53 82 72 20 — F +32 (0)53 82 59 20
infoBE@llbg.com

CHILE

PANESCO Chile SpA
Juan de la Fuente 584 — Bodega E
Lampa - Santiago
T +56 9 7714 5590
contacto@panescofood.cl

CZECH REPUBLIC

La Lorraine, a.s.
U Kožový hory 2748
272 01 Kladno
T +420 312 511 511 — F +420 312 687 306
infocZ@llbg.com

DENMARK

La Lorraine Danmark A/S
Toftebanke 4 — 4390 Vipperød
T +45 59 18 10 80 — F +45 59 18 12 84
infoLDK@llbg.com

FINLAND

La Lorraine Finland Oy
Peltotie 3 C 12
12400 Tervakoski
T + 358 10 581 8070
info.FI@llbg.com

FRANCE

Industriepark Erpe-Mere
Joseph Cardijnstraat 52
9420 Erpe-Mere — Belgium
T +32 53 82 72 20
info.FR@llbg.com

GERMANY

La Lorraine Deutschland GmbH
Max-Planck-Straße 22a
50858 Köln
Info.de@llbg.com

GREECE + CYPRUS

BakeHellas
Perivoli Milliou,
GR - 32009 Schimatari
T +30 210 2851883
F +30 210 2851808
info@bakehellas.gr

HUNGARY

La Lorraine a.s.
Árpád út 57-59
1042 Budapest
T +36 1 510 08 40 — F +36 1 430 20 51
infoHU@llbg.com

IBÉRICA

La Lorraine Bakery España SL
C/ Colombia, 11 — Ed. Gran Via
Planta 2 — Oficina 20
03010 Alicante
T + 34 966 295 081
b.swinnen@llbg.com

ITALY

Delsigel srl
Via Della Meccanica 1
04013 sermoneta (LT)
T +39 773 319437
panescoitalia@delsigel.it

NORWAY

Kristiania Gourmet AS
Jerikoveien 28
NO - 1067 Oslo
T +47 22 30 77 40
F +47 22 30 77 01
postmaster@kb-as.no

POLAND

La Lorraine Polska Sp. z.o.o.
Przemysłowa 1
05 -100 Nowy Dwor Mazowiecki
T +48 22 765 92 00
F +48 22 765 92 01

ROMANIA

La Lorraine Romania
Laminoristilor 151
Industrial Park REIF
405100 Campia Turzii - Cluj
T +40 364 886 702
llro@llbg.com

RUSSIA

LA LORRAINE RUS
Novodmitrovskaya st. 2, bld.2
3rd floor, office 304
127015, Moscow
T +7 495 643 11 92
info.rus@llbg.com

SLOVAKIA

La Lorraine a.s.
U Kožový hory 2748
CZ - 272 01 Kladno
T +420 312 511 511 — F +420 312 687 306
infocZ@llbg.com

SWEDEN

La Lorraine Sweden AB
T. +46 8 661 82 22
infoSE@llbg.com

THE NETHERLANDS

La Lorraine Nederland B.V.
Stationsplein 99 — kantoor 172
1703 WE Heerhugowaard
T +31 72 567 00 80
infoNL@llbg.com

TURKEY

La Lorraine Bakery Group
İçerenköy Mah. Bahçelerarası Sok.
Mete Plaza No: 43
Kat: 6 Ataşehir / İstanbul
T +90 216 322 55 35 — F +90 216 322 55 34

UNITED KINGDOM & IRELAND

La Lorraine UK
45 Knowsley Street
Bury — Greater Manchester — BL9 0ST
T +44 161 765 33 00 — F +44 161 765 33 09
salesuk@llbg.com

COLOMBIA

La Lorraine Colombia SAS
Calle 81#11-08 OF 4-147, Bogotá
T +57 305 3129511
j.Lara@llbg.com

EXPORT

Industriepark Erpe-Mere
Joseph Cardijnstraat 52
9420 Erpe-Mere — Belgium
T +32 53 60 78 70
export@llbg.com

panesco
keep exploring

La Lorraine Bakery Group
Panesco

Industriepark Erpe-Mere
Joseph Cardijnstraat 52
9420 Erpe-Mere — Belgium
T +32 53 82 59 10 — F +32 53 82 59 20
www.panesco.com