



Hlbokomrazené pekárenské a cukrárske výrobky



# Pl'undrové pečivo sladké - v surovom stave



obj.č.: 068

## CROISSANT ČISTÝ

**Váha v zmrazenom stave:**

95 g

**Balenie:**

po 50 / 100 ks vo vreciach

**Skladovanie:**

v mraziacom boxe pri teplote

-18 °C a nižšie

**Príprava:**

Po rozmrazení necháme

kysnúť 55 – 60 min.  
pri teplote 40 °C  
a rel. vlhkosti 70 %

**Pečenie:**

Vo vyhriatej rúre  
pri teplote 190 – 210 °C  
po dobu 12 – 15 min.



obj.č.: 011

## CROISSANT ČOKOLÁDOVO VIŠŇOVÝ

**Váha v zmrazenom stave:**

95 g

**Balenie:**

po 50 / 100 ks vo vreciach

**Skladovanie:**

v mraziacom boxe pri teplote

-18 °C a nižšie

**Príprava:**

Po rozmrazení necháme

kysnúť 60 – 80 min.  
pri teplote 40 °C  
a rel. vlhkosti 70 %

**Pečenie:**

Vo vyhriatej rúre  
pri teplote 190 – 210 °C  
po dobu 12 – 15 min.



obj.č.: 030/010

## NUGÁTOM PLNENÁ TYČINKA

**Váha v zmrazenom stave:**

75g, 95 g

**Balenie:**

po 50 / 100 ks vo vreciach

**Skladovanie:**

v mraziacom boxe pri teplote

-18 °C a nižšie

**Príprava:**

po rozmrazení necháme

kysnúť 55 – 60 min.  
pri teplote 35 – 40 °C a rel.  
vlhkosti 70 – 75%

**Pečenie:**

Vo vyhriatej rúre  
pri teplote 190 – 210 °C  
po dobu 12 – 15 min.



obj.č.: 022

## ČOKOLÁDOU PLNENÝ CROISSANT

**Váha v zmrazenom stave:**

75 g

**Balenie:**

po 50 / 100 ks vo vreciach

**Skladovanie:**

v mraziacom boxe pri teplote

-18 °C a nižšie

**Príprava:**

Po rozmrazení necháme

kysnúť 55 – 60 min.  
pri teplote 35 – 40 °C a rel.  
vlhkosti 70 – 75%

**Pečenie:**

Vo vyhriatej rúre pri  
teplote 190 – 210 °C  
po dobu 12 – 14 min



obj.č.: 067

## CROISSANT S ČOKO ZRNIEČKAMI

**Váha v zmrazenom stave:**

95 g

**Balenie:**

po 50 / 100 ks vo vreciach

**Skladovanie:**

v mraziacom boxe pri teplote

-18 °C a nižšie

**Príprava:**

Po rozmrazení necháme

kysnúť 60 – 80 min.  
pri teplote 40 °C  
a rel. vlhkosti 70 %

**Pečenie:**

Vo vyhriatej rúre  
pri teplote 190 – 210 °C  
po dobu 12 – 15 min.



obj.č.: 007

## ORECHOVOU ZMESOU PLNENÁ TRUBIČKA

**Váha v zmrazenom stave:**

95 g

**Balenie:**

po 50 / 100 ks vo vreciach

**Skladovanie:**

v mraziacom boxe pri teplote

-18 °C a nižšie

**Príprava:**

Po rozmrazení necháme

kysnúť 55 – 60 min.  
pri teplote 40 °C  
a rel. vlhkosti 70 %

**Pečenie:**

Vo vyhriatej rúre  
pri teplote 190 – 210 °C  
po dobu 12 – 15 min.



obj.č.: 005

## JABLKOVOU ZMESOU PLNENÁ ŠATKA

**Váha v zmrazenom stave:**

95 g

**Balenie:**

po 50 / 100 ks vo vreciach

**Skladovanie:**

v mraziacom boxe pri teplote

-18 °C a nižšie

**Príprava:**

Po rozmrazení necháme

kysnúť 55 – 60 min.  
pri teplote 35 – 40 °C a rel.  
vlhkosti 70 – 75%

**Pečenie:**

Vo vyhriatej rúre pri teplote  
190 – 210 °C po dobu  
12 – 15 min



obj.č.: 159

## CROISSANT S MARHUĽOVOU NÁPLŇOU

**Váha v zmrazenom stave:**

95 g

**Balenie:**

po 50 / 100 ks vo vreciach

**Skladovanie:**

v mraziacom boxe pri teplote

-18 °C a nižšie

**Príprava:**

Po rozmrazení necháme

kysnúť 60 – 80 min.  
pri teplote 40 °C  
a rel. vlhkosti 70 %

**Pečenie:**

Vo vyhriatej rúre  
pri teplote  
190 – 210 °C  
po dobu 12 – 15 min.



obj.č.: 008

## OVOCNOU ZMESOU PLNENÁ TAŠKA

**Váha v zmrazenom stave:**

95 g

**Balenie:**

po 50 / 100 ks vo vreciach

**Skladovanie:**

v mraziacom boxe pri teplote

-18 °C a nižšie

**Príprava:**

Po rozmrazení necháme

kysnúť 55 – 60 min.  
pri teplote 40 °C a rel.  
vlhkosti 70 – 75%

**Pečenie:**

Vo vyhriatej rúre pri  
teplote 190 – 210 °C  
po dobu 12 – 15 min



obj.č.: 040

## PUDING-ČOKO. NÁPLŇOU PLNENÁ TYČINKA

**Váha v zmrazenom stave:**

95 g

**Balenie:**

po 50 / 100 ks vo vreciach

**Skladovanie:**

v mraziacom boxe pri teplote

-18 °C a nižšie

**Príprava:**

Po rozmrazení necháme

kysnúť 55 – 60 min.  
pri teplote 40 °C  
a rel. vlhkosti 70 %

**Pečenie:**

Vo vyhriatej rúre  
pri teplote 190 – 210 °C  
po dobu 12 – 15 min.



obj.č.: 024/003

## TVAROHOM PLNENÁ ŠATKA

**Váha v zmrazenom stave:**

75g, 95 g

**Balenie:**

po 50 / 100 ks vo vreciach

**Skladovanie:**

v mraziacom boxe pri teplote

-18 °C a nižšie

**Príprava:**

Po rozmrazení necháme

kysnúť 55 – 60 min.  
pri teplote 40 °C  
a rel. vlhkosti 70 %

**Pečenie:**

Vo vyhriatej rúre  
pri teplote 190 – 210 °C  
po dobu 12 – 15 min.



obj.č.: 118

**VANKÚŠIK S MALINOVO-VANILKOVOU NÁPLŔ.****Váha v zmrazenom stave:**

80 g

**Balenie:**

po 50 / 100 ks vo vreciach

**Skladovanie:**v mraziacom boxe pri teplote  
-18 °C a nižšie**Príprava:**

Po rozmrazení necháme

kysnúť 50 – 60 min.  
pri teplote 40 °C  
a rel. vlhkosti 70 %**Pečenie:**Vo vyhriatej rúre  
pri teplote  
190 – 210 °C  
po dobu  
10 – 12 min.

obj.č.: 021

**MRIEŽKA S MARHUĽOVOU NÁPLŔOU****Váha v zmrazenom stave:**

80 g

**Balenie:**

po 75 ks v kartóne

**Skladovanie:**v mraziacom boxe pri teplote  
-18 °C a nižšie**Príprava:**

Po rozmrazení necháme

kysnúť 45 – 55 min.  
pri teplote 40 °C  
a rel. vlhkosti 70 %**Pečenie:**Vo vyhriatej rúre  
pri teplote  
190 – 210 °C  
po dobu  
10 – 12 min.

obj.č.: 035

**MRIEŽKA S VIŠŇOVOU NÁPLŔOU****Váha v zmrazenom stave:**

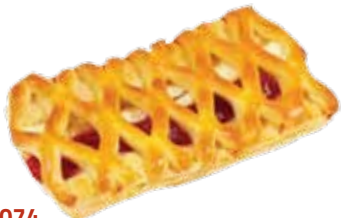
80 g

**Balenie:**

po 75 ks v kartóne

**Skladovanie:**v mraziacom boxe pri teplote  
-18 °C a nižšie**Príprava:**

Po rozmrazení necháme

kysnúť 45 – 55 min.  
pri teplote 40 °C  
a rel. vlhkosti 70 %**Pečenie:**Vo vyhriatej rúre  
pri teplote 190 – 210 °C  
po dobu 10 – 12 min.

obj.č.: 074

**JOGURTOVO-JAHODOVÁ TYČINKA****Váha v zmrazenom stave:**

80 g

**Balenie:**

po 75 ks v kartóne

**Skladovanie:**v mraziacom boxe pri teplote  
-18 °C a nižšie**Príprava:**

Po rozmrazení necháme

kysnúť 44 – 55 min.  
pri teplote 40 °C  
a rel. vlhkosti 70 %**Pečenie:**Vo vyhriatej rúre  
pri teplote  
190 – 210 °C  
po dobu  
10 – 12 min.

obj.č.: 051

**ŠKORICOVÝ SLIMÁK****Váha v zmrazenom stave:**

95 g

**Balenie:**

po 50 / 100 ks vo vreciach

**Skladovanie:**v mraziacom boxe pri teplote  
-18 °C a nižšie**Príprava:**

Po rozmrazení necháme

kysnúť 50 – 70 min.  
pri teplote 40 °C  
a rel. vlhkosti 70 %**Pečenie:**Vo vyhriatej rúre  
pri teplote 190 – 210 °C  
po dobu 12 – 15 min.

obj.č.: 002

**MAKOM PLNENÝ ROŽOK****Váha v zmrazenom stave:**

95 g

**Balenie:**

po 50 / 100 ks vo vreciach

**Skladovanie:**v mraziacom boxe pri teplote  
-18 °C a nižšie**Príprava:**

Po rozmrazení necháme

kysnúť 55 – 60 min.  
pri teplote 40 °C  
a rel. vlhkosti 70 %**Pečenie:**Vo vyhriatej rúre  
pri teplote 190 – 210 °C  
po dobu 12 – 15 min.

obj.č.: 039

**TRIO KOLÁČIK****Váha v zmrazenom stave:**

75 g

**Balenie:**

po 50 ks v kartóne

**Skladovanie:**v mraziacom boxe pri teplote  
-18 °C a nižšie**Príprava:**

Po rozmrazení necháme

kysnúť 55 – 60 min.  
pri teplote 40 °C  
a rel. vlhkosti 70 %**Pečenie:**Vo vyhriatej rúre  
pri teplote 190 – 210 °C  
po dobu 12 – 15 min.

obj.č.: 906

**KAKAOVÝ PLETENEC****Váha v zmrazenom stave:**

95 g

**Balenie:**

po 50 ks v kartóne

**Skladovanie:**v mraziacom boxe pri teplote  
-18 °C a nižšie**Príprava:**

Po rozmrazení necháme

kysnúť 44 – 55 min.  
pri teplote 40 °C  
a rel. vlhkosti 70 %**Pečenie:**Vo vyhriatej rúre  
pri teplote 190 – 210 °C  
po dobu 10 – 12 min.

## MINI výrobky - predkysnuté



obj.č.: 301 MINI ČOKO CROISSANT

obj.č.: 009 MINI ŠKORICOVÝ CROISSANT

**Balenie:**

7 kg kartón

**Skladovanie:**v mraziacom boxe pri teplote  
-18 °C a nižšie**Príprava:**

Rozmrazenie 20 – 25 min.

**Pečenie:**Vo vyhriatej rúre  
pri teplote 190 °C  
po dobu 8 – 10 min.**Doporučenie:**Po upečení zavlažiť  
(postriekať) vodou.

obj.č.: 222 MINI SLANÝ CROISSANT

obj.č.: 300 MINI SLADKÝ CROISSANT

obj.č.: 303 MINI KOKOSOVÝ CROISSANT

**Balenie:**

7 kg kartón

**Skladovanie:**v mraziacom boxe pri teplote  
-18 °C a nižšie**Príprava:**

Rozmrazenie 20 – 25 min.

**Pečenie:**Vo vyhriatej rúre  
pri teplote 190 °C  
po dobu 12 – 15 min.**Doporučenie:**Po upečení zavlažiť  
(postriekať) vodou.

obj.č.: 400

MINI PIZZOVÝ CROISSANT

**Balenie:**

7 kg kartón

**Skladovanie:**v mraziacom boxe pri teplote  
-18 °C a nižšie**Príprava:**

Rozmrazenie 20 – 25 min.

**Pečenie:**Vo vyhriatej rúre  
pri teplote 190 °C  
po dobu 8 – 10 min.**Doporučenie:**Po upečení zavlažiť  
(postriekať) vodou.



# Plúndrové pečivo slané - v surovom stave



obj.č.: 055  
**SLIMÁK ČISTÝ**

**Váha v zmrazenom stave:**  
95 g  
**Balenie:**  
po 50 / 100 ks vo vreciach  
**Skladovanie:**  
v mraziacom boxe pri teplote  
-18 °C a nižšie  
**Príprava:**  
Po rozmrazení necháme

kysnúť 60 – 80 min.  
pri teplote 40 °C a rel.  
vlhkosti 60%.  
**Pečenie:**  
Vo vyhriatej rúre pri  
teplote 190 – 210 °C  
12 až 15 min.



obj.č.: 158  
**TALIANSKE PEČIVO**

**Váha v zmrazenom stave:**  
60 g  
**Balenie:**  
po 50 / 100 ks vo vreciach  
**Skladovanie:**  
v mraziacom boxe pri teplote  
-18 °C a nižšie  
**Príprava:**  
Po rozmrazení necháme

kysnúť 50 – 60 min.  
pri teplote 40 °C  
a rel. vlhkosti 70 %  
**Pečenie:**  
Vo vyhriatej rúre  
pri teplote 190 – 210 °C  
po dobu 10 – 12 min.



obj.č.: 066  
**PIZZA KOLÁČIK**

**Váha v zmrazenom stave:**  
95 g  
**Balenie:**  
po 40 ks v kartóne  
**Skladovanie:**  
v mraziacom boxe pri teplote  
-18 °C a nižšie  
**Príprava:**  
Po rozmrazení necháme

kysnúť 45 – 55 min.  
pri teplote 40 °C  
a rel. vlhkosti 70 %  
**Pečenie:**  
Vo vyhriatej rúre  
pri teplote 190 – 210 °C  
po dobu 12 – 15 min.



obj.č.: 017  
**SYROM A ŠUNKOU PLNENÝ VANKÚŠ**

**Váha v zmrazenom stave:**  
75 g  
**Balenie:**  
po 50 / 100 ks vo vreciach  
**Skladovanie:**  
v mraziacom boxe pri teplote  
-18 °C a nižšie  
**Príprava:**  
po rozmrazení necháme

kysnúť 50 – 60 min.  
pri teplote 40 °C  
a rel. vlhkosti 60 %  
**Pečenie:**  
Vo vyhriatej rúre  
pri teplote 190 – 210 °C  
12 až 15 min.



obj.č.: 049  
**TYČINKA SLNIEČKO**

**Váha v zmrazenom stave:**  
60 g  
**Balenie:**  
po 50 ks v kartóne  
**Skladovanie:**  
v mraziacom boxe pri teplote  
-18 °C a nižšie  
**Príprava:**  
Po rozmrazení necháme

kysnúť 35 až 40 min. pri  
teplote 35 – 40 °C a rel.  
vlhkosti 70 – 75 %  
**Pečenie:**  
Vo vyhriatej peci pri  
teplote 180 – 200 °C  
po dobu 10 – 12 min.



obj.č.: 015  
**ŠKVARKOVÝ PAGÁČ**

**Váha v zmrazenom stave:**  
35 g  
**Balenie:**  
po 100 / 200 ks vo vreciach  
**Skladovanie:**  
v mraziacom boxe pri teplote  
-18 °C a nižšie  
**Príprava:**  
Po rozmrazení necháme

kysnúť 40 až 50 min. pri  
teplote 40 °C a rel.  
vlhkosti 70 – 75 %  
**Pečenie:**  
Vo vyhriatej peci pri  
teplote 190 – 200 °C  
po dobu 8 – 10 min.



obj.č.: 091  
**ZEMIAKOVÝ PAGÁČ**

**Váha v zmrazenom stave:**  
100 g  
**Balenie:**  
po 50 / 100 ks v kartóne  
**Skladovanie:**  
v mraziacom boxe pri teplote  
-18 °C a nižšie  
**Príprava:**  
Po rozmrazení necháme

kysnúť 55 – 60 min.  
pri teplote 40 °C  
a rel. vlhkosti 70 %  
**Pečenie:**  
Vo vyhriatej rúre  
pri teplote 215 – 220 °C  
po dobu 12 – 15 min.



obj.č.: 208  
**SYROVÝ PAGÁČ**

**Váha v zmrazenom stave:**  
100 g  
**Balenie:**  
po 50 / 100 ks vo vreciach  
**Skladovanie:**  
v mraziacom boxe pri teplote  
-18 °C a nižšie  
**Príprava:**  
po rozmrazení necháme

kysnúť 60 – 80 min.  
pri teplote 40 °C  
a rel. vlhkosti 60 %  
**Pečenie:**  
Vo vyhriatej rúre  
pri teplote 190 – 210 °C  
12 až 15 min.



obj.č.: 020  
**TYČINKA ŠPECIÁL**

**Váha v zmrazenom stave:**  
95 g  
**Balenie:**  
po 40 ks v kartóne  
**Skladovanie:**  
v mraziacom boxe pri teplote  
-18 °C a nižšie  
**Príprava:**  
Po rozmrazení necháme

kysnúť 35 až 40 min. pri  
teplote 35 – 40 °C a rel.  
vlhkosti 70 – 75 %  
**Pečenie:**  
Vo vyhriatej peci pri  
teplote 180 – 200 °C  
po dobu 10 – 12 min.



obj.č.: 018  
**ŠKVARKOVÝ PAGÁČ**

**Váha v zmrazenom stave:**  
100 g  
**Balenie:**  
po 50 / 100 ks vo vreciach  
**Skladovanie:**  
v mraziacom boxe pri teplote  
-18 °C a nižšie  
**Príprava:**  
Po rozmrazení necháme

kysnúť 60 – 80 min.  
pri teplote 40 °C  
a rel. vlhkosti 70 %  
**Pečenie:**  
Vo vyhriatej rúre  
pri teplote 190 – 210 °C  
po dobu 12 – 15 min.

# Predpečené pečivo

## Žemle Mix



### ŽEMLE MIX

**Váha v zmrazenom stave:**

40 g

**Balenie:**

Obsahuje 3 druhy žemlí, rustikálna tmavá, špaldová a Chia

**Skladovanie:**

V mraziacom boxe pri teplote -18 °C a nižšie

**Príprava:**

Rozmraziť v obale.

**Pečenie:**

Vo vyhriatej peci pri teplote 190 °C 5 až 7 min.

## Pizza - v surovom stave



obj.č.: 095

### PIZZA GAZDOVSKÁ V SUROVOM STAVE

**Váha v zmrazenom stave:**

130 g

**Balenie:**

po 30 ks v kartóne

**Skladovanie:**

v mraziacom boxe pri teplote -18 °C a nižšie

**Príprava:**

Po rozmrazení pečieme

vo vyhriatej rúre pri teplote 200 °C cca 5-6 min. Počiatočná teplota 220 °C.

**Náplň:**

pizza fond, klobása, slanina, syr



obj.č.: 096

### PIZZA ŠUNKOVÁ V SUROVOM STAVE

**Váha v zmrazenom stave:**

130 g

**Balenie:**

po 30 ks v kartóne

**Skladovanie:**

v mraziacom boxe pri teplote -18 °C a nižšie

**Príprava:**

Po rozmrazení pečieme

vo vyhriatej rúre pri teplote 200 °C cca 5-6 min. Počiatočná teplota 220 °C.

**Náplň:**

pizza fond, syr mozzarella

## Mrazený chlieb



obj.č.: 8173

### BOCHNÍK BIELKOVINOVÝ - UPEČENÝ

**Váha v zmrazenom stave:**

270 g

**Balenie:**

30 ks v kartóne

**Skladovanie:**

v mraziacom boxe pri teplote -18 °C 12 mesiacov.

**Príprava:**

Rozmraziť pri izbovej teplote v sáčku.



obj.č.: 187

### CHLIEB "VENEZIA" - PREDPEČENÝ

**Váha v zmrazenom stave:**

450 g

**Balenie:**

po 20 ks v kartóne

**Skladovanie:**

v mraziacom boxe pri teplote -18 °C 12 mesiacov.

**Príprava:**

Rozmraziť pri izbovej teplote v sáčku.

**Pečenie:**

Dopekať pri teplote 190 °C cca 15 min. v pare. Počiatočná teplota 220 °C.

**Doporučenie:**

Po upečení skladovať v textilnej utierke. Spotrebovať do 48 hod.



obj.č.: 191

### CHLIEB "SVOJAK" - PREDPEČENÝ

**Váha v zmrazenom stave:**

500 g

**Balenie:**

po 15 ks v kartóne

**Skladovanie:**

v mraziacom boxe pri teplote -18 °C 12 mesiacov.

**Príprava:**

Rozmraziť pri izbovej teplote v sáčku.

**Pečenie:**

Dopekať pri teplote 190 °C cca 20 min. s parou. Počiatočná teplota 220 °C.

Po vypečení skladovať v utierke. Spotrebovať do 48 hod.





# MINI výrobky - predkysnuté



obj.č.: 044

## ČOKOLÁDOU PLNENÝ PAGÁČ

**Balenie:**  
po 5 kg vo vreci  
**Skladovanie:**  
v mraziacom boxe pri  
teplote -18 °C a nižšie  
**Príprava:**  
Rozmrazujeme pri izbovej  
teplote 20 - 25 min.

**Pečenie:**  
Vo vyhriatej peci pri  
teplote 190 °C po dobu  
8 - 10 min.  
**Doporučenie:**  
Po upečení zavlažiť  
(postriekať) vodou.



obj.č.: 103

## JABLKOVOU NÁPLŇOU PLNENÝ PAGÁČ

**Balenie:**  
po 5 kg vo vreci  
**Skladovanie:**  
v mraziacom boxe pri  
teplote -18 °C a nižšie  
**Príprava:**  
Rozmrazujeme pri izbovej  
teplote 20 - 25 min.

**Pečenie:**  
Vo vyhriatej peci pri  
teplote 190 °C po dobu  
8 - 10 min.  
**Doporučenie:**  
Po upečení zavlažiť  
(postriekať) vodou.



obj.č.: 046

## OVOCNOU ZMESOU PLNENÝ PAGÁČ

**Balenie:**  
po 5 kg vo vreci  
**Skladovanie:**  
v mraziacom boxe pri  
teplote -18 °C a nižšie  
**Príprava:**  
Rozmrazujeme pri izbovej  
teplote 20 - 25 min.

**Pečenie:**  
Vo vyhriatej peci pri  
teplote 190 °C po dobu  
8 - 10 min.  
**Doporučenie:**  
Po upečení zavlažiť  
(postriekať) vodou.



obj.č.: 043

## SYROVÝ PAGÁČ

**Balenie:**  
po 5 kg vo vreci  
**Skladovanie:**  
v mraziacom boxe pri  
teplote -18 °C a nižšie  
**Príprava:**  
Rozmrazujeme pri izbovej  
teplote 20 - 25 min.

**Pečenie:**  
Vo vyhriatej peci pri  
teplote 190 °C po dobu  
8 - 10 min.  
**Doporučenie:**  
Po upečení zavlažiť  
(postriekať) vodou.



obj.č.: 065

## PIZZOVOU NÁPLŇOU PLNENÝ PAGÁČ

**Balenie:**  
po 5 kg vo vreci  
**Skladovanie:**  
v mraziacom boxe pri  
teplote -18 °C a nižšie  
**Príprava:**  
Rozmrazujeme pri izbovej  
teplote 20 - 25 min.

**Pečenie:**  
Vo vyhriatej peci pri  
teplote 190 °C po dobu  
8 - 10 min.  
**Doporučenie:**  
Po upečení zavlažiť  
(postriekať) vodou.



obj.č.: 012

## SLIVKOVÝM LEKVÁROM PLNENÝ PAGÁČ

**Balenie:**  
po 5 kg vo vreci  
**Skladovanie:**  
v mraziacom boxe pri  
teplote -18 °C a nižšie  
**Príprava:**  
Rozmrazujeme pri izbovej  
teplote 20 - 25 min.

**Pečenie:**  
Vo vyhriatej peci pri  
teplote 190 °C po dobu  
8 - 10 min.  
**Doporučenie:**  
Po upečení zavlažiť  
(postriekať) vodou.



obj.č.: 160

## MARHUĽOVOU NÁPLŇOU PLNENÝ PAGÁČ

**Balenie:**  
po 5 kg vo vreciach  
**Skladovanie:**  
v mraziacom boxe pri teplote  
-18 °C a nižšie  
**Príprava:**  
Rozmrazenie 20 - 25 min.

**Pečenie:**  
Vo vyhriatej rúre  
pri teplote 190 °C  
po dobu 12 - 15 min.  
**Doporučenie:**  
Po upečení zavlažiť  
(postriekať) vodou.



obj.č.: 042

## ŠKVARKOVÝ PAGÁČ

**Balenie:**  
po 5 kg vo vreciach  
**Skladovanie:**  
v mraziacom boxe pri  
teplote -18 °C a nižšie  
**Príprava:**  
Rozmrazujeme pri izbovej  
teplote 20 - 25 min.  
a rel. vlhkosti 70 %

**Pečenie:**  
Vo vyhriatej rúre  
pri teplote 190 °C  
po dobu 8 - 10 min  
**Doporučenie:**  
Po upečení zavlažiť  
(postriekať) vodou.



obj.č.: 090

## MAKOVOU NÁPLŇOU PLNENÝ PAGÁČ

**Balenie:**  
po 5 kg vo vreci  
**Skladovanie:**  
v mraziacom boxe pri  
teplote -18 °C a nižšie  
**Príprava:**  
Rozmrazujeme pri izbovej  
teplote 20 - 25 min.

**Pečenie:**  
Vo vyhriatej peci pri  
teplote 190 °C po dobu  
8 - 10 min.  
**Doporučenie:**  
Po upečení zavlažiť  
(postriekať) vodou.



obj.č.: 045

## TVAROHOM PLNENÝ PAGÁČ

**Balenie:**  
po 5 kg vo vreci  
**Skladovanie:**  
v mraziacom boxe pri  
teplote -18 °C a nižšie  
**Príprava:**  
Rozmrazujeme pri izbovej  
teplote 20 - 25 min.

**Pečenie:**  
Vo vyhriatej peci pri  
teplote 190 °C po dobu  
8 - 10 min.  
**Doporučenie:**  
Po upečení zavlažiť  
(postriekať) vodou.



obj.č.: 089

## VANILKOVÝM KRÉMOM PLNENÝ PAGÁČ

**Balenie:**  
po 5 kg vo vreciach  
**Skladovanie:**  
v mraziacom boxe pri  
teplote -18 °C a nižšie  
**Príprava:**  
Rozmrazujeme pri izbovej  
teplote 20 - 25 min.

**Pečenie:**  
Vo vyhriatej rúre  
pri teplote 190 °C  
po dobu 8 - 10 min  
**Doporučenie:**  
Po upečení zavlažiť  
(postriekať) vodou.

# Cukrárske výrobky

## fritované hotové (zmrazené)



- obj.č.: **8016** ŠIŠKA S ČOKOLÁDOVÝM KRÉMOM  
obj.č.: **8014** ŠIŠKA S MARHUĽOVOU NÁPLŇOU  
obj.č.: **8015** ŠIŠKA S OVOCNOU NÁPLŇOU  
obj.č.: **8017** ŠIŠKA S VANILKOVÝM KRÉMOM

**Váha v zmrazenom stave:**

60 g

**Balenie:**

25 ks kartón

**Skladovanie:**

v mraziacom boxe pri teplote  $-18^{\circ}\text{C}$  a nižšie

**Príprava:**

Výrobok necháme voľne rozmraziť pri izbovej teplote.

Po rozmrazení spotrebovať do 72 hod.

Po rozmrazení znova nezmrázovať.

## Mrazené cesto



obj.č.: **075**

### MRAZENÉ LÍSTKOVÉ CESTO

**Váha v zmrazenom stave:**

400 g

**Balenie:**

20 ks v kartóne

**Skladovanie:**

v mraziacom boxe pri teplote  $-18^{\circ}\text{C}$  a nižšie

\* Vhodné do domácnosti.

## Výrobky z lístkového cesta - v surovom stave



obj.č.: **907**

### KRÉMOVÁ TYČINKA S KÚSKAMI ANANÁSU

**Váha v zmrazenom stave:**

80 g

**Balenie:**

75 ks kartón

**Skladovanie:**

v mraziacom boxe pri teplote  $-18^{\circ}\text{C}$  a nižšie

**Príprava:**

Po rozmrazení potrieť rozšľahaným vajčkom prípadne zavlažiť vodou.

**Pečenie:**

Vo vyhriatej rúre pri  $200^{\circ}\text{C}$  14 – 18 min.



obj.č.: **909**

### MARHUĽOVÁ ŠATKA

**Váha v zmrazenom stave:**

80 g

**Balenie:**

50 ks kartón

**Skladovanie:**

v mraziacom boxe pri teplote  $-18^{\circ}\text{C}$  a nižšie

**Príprava:**

Po rozmrazení potrieť rozšľahaným vajčkom prípadne zavlažiť vodou.

**Pečenie:**

Vo vyhriatej rúre pri  $200^{\circ}\text{C}$  14 – 18 min.



obj.č.: **908**

### BROSKYŇOVÁ DELIKATESA

**Váha v zmrazenom stave:**

150 g

**Balenie:**

25 ks kartón

**Skladovanie:**

v mraziacom boxe pri teplote  $-18^{\circ}\text{C}$  a nižšie

**Príprava:**

Po rozmrazení potrieť rozšľahaným vajčkom prípadne zavlažiť vodou.

**Pečenie:**

Vo vyhriatej rúre pri  $200^{\circ}\text{C}$  14 – 18 min.



obj.č.: **911**

### BRANDZOVÝ PIROH SO SLANINKOU

**Váha v zmrazenom stave:**

45 g

**Balenie:**

100 ks kartón

**Skladovanie:**

v mraziacom boxe pri teplote  $-18^{\circ}\text{C}$  a nižšie

**Príprava:**

Po rozmrazení potrieť rozšľahaným vajčkom prípadne zavlažiť vodou.

**Pečenie:**

Vo vyhriatej rúre pri  $200^{\circ}\text{C}$  12 – 15 min.





# Pečivo bežné - predpečené



obj.č.: **8110**  
**BAGETKA BIELA**

**Váha v zmrazenom stave:**  
50 g  
**Balenie:**  
30 ks kartón  
**Skladovanie:**  
V mraziacom boxe pri teplote -18 °C a nižšie

**Príprava:**  
Nechat rozmraziť v obale, doba pečenia 5 až 6 min., pečenie v pare pri teplote 190 °C



obj.č.: **188**  
**CIABATTA TMAVÁ**

**Váha v zmrazenom stave:**  
110 g  
**Balenie:**  
60 ks kartón  
**Skladovanie:**  
V mraziacom boxe pri teplote -18 °C a nižšie

**Príprava:**  
Rozmrazovať pri izbovej teplote v sáčku  
**Pečenie:**  
Dopekať pri teplote 210/190 st. °C cca 8 - 10 min. s parou.



obj.č.: **8011**  
**BAGETA BIELA**

**Váha v zmrazenom stave:**  
110 g  
**Balenie:**  
25 kartón  
**Skladovanie:**  
V mraziacom boxe pri teplote -18 °C a nižšie

**Príprava:**  
Nechat rozmraziť v obale, po rozmrazení piecť v pare 8 až 9 min. pri teplote 190 °C.



obj.č.: **8111**  
**BAGETKA CEREÁLNA**

**Váha v zmrazenom stave:**  
50 g  
**Balenie:**  
30 ks kartón  
**Skladovanie:**  
V mraziacom boxe pri teplote -18 °C a nižšie

**Príprava:**  
Nechat rozmraziť v obale, doba pečenia 5 až 6 min., pečenie v pare pri teplote 190 °C.



obj.č.: **183**  
**VIACZRNÁ KOCKA**

**Váha v zmrazenom stave:**  
70 g  
**Balenie:**  
100 ks kartón  
**Skladovanie:**  
pri teplote -18 °C 12 mesiacov.  
**Príprava:**  
Rozmraziť pri izbovej

teplote v sáčku. Po rozmrazení znova nezmrazovať!  
**Pečenie:**  
Dopekať pri teplote 210 - 190 °C cca 6 - 7 min. s parou. Po vypečení spotrebujte do 48 hodín.



obj.č.: **8012**  
**BAGETA CEREÁLNA**

**Váha v zmrazenom stave:**  
110 g  
**Balenie:**  
25 ks kartón  
**Skladovanie:**  
V mraziacom boxe pri teplote -18 °C a nižšie

**Príprava:**  
Nechat rozmraziť v obale, po rozmrazení piecť v pare 8 až 9 min. pri teplote 190 °C.



obj.č.: **181**  
**KAIZERKA**

**Váha v zmrazenom stave:**  
65 g  
**Balenie:**  
80 ks kartón  
**Skladovanie:**  
V mraziacom boxe pri teplote -18 °C 12 mesiacov.  
**Príprava:**  
Rozmraziť pri izbovej teplote

v obale. Po rozmrazení znova nezmrazovať!  
**Pečenie:**  
Dopekať pri teplote 230 °C cca 5 min. s parou. Po vypečení spotrebujte do 48 hodín.



obj.č.: **184**  
**SLNEČNICOVÁ KOCKA**

**Váha v zmrazenom stave:**  
70 g  
**Balenie:**  
po 100 ks v kartóne  
**Skladovanie:**  
V mraziacom boxe pri teplote -18 °C a nižšie  
**Príprava:**  
Rozmraziť pri izbovej

teplote v sáčku. Po rozmrazení znova nezmrazovať!  
**Pečenie:**  
Dopekať pri teplote 210/190 st. C cca 6 - 7 min. s parou. Po vypečení spotrebujte do 48 hodín.

## Bezlepkové výrobky - hotové



obj.č.: **104**  
**MINI BÁBKY**

**Váha v zmrazenom stave:**  
45 g  
**Balenie:**  
10 ks krabica, gastro 60 ks kartón  
**Skladovanie:**  
V mraziacom boxe pri teplote -18 °C a nižšie

**Príprava:**  
Rozmrazovanie pri izbovej teplote v obale.  
**Doporučenie:**  
Po rozmrazení uchovať v obale pri teplote 4 °C maximálne 3 dni.



obj.č.: **080**  
**BROWNIE**

**Váha v zmrazenom stave:**  
1 kg  
**Balenie:**  
1 kg krabica, 8 ks v kartóne  
**Skladovanie:**  
V mraziacom boxe pri teplote -18 °C a nižšie

**Príprava:**  
Rozmrazovanie pri izbovej teplote v obale.  
**Doporučenie:**  
Po rozmrazení uchovať v obale pri teplote 4 °C maximálne 3 dni.



obj.č.: **076**  
**CHLEBÍK VITAL**

**Váha v zmrazenom stave:**  
350 g  
**Balenie:**  
15 ks kartón  
**Skladovanie:**  
V mraziacom boxe pri teplote -18 °C a nižšie

**Príprava:**  
Rozmrazovanie pri izbovej teplote v obale  
**Doporučenie:**  
Po rozmrazení uchovať v obale pri teplote 4 °C maximálne 3 dni



# FAST FOOD produkty



obj.č.: 8165

## PIZZA KORPUS SO ZÁKLADOM - PREDPEČENÝ

**Váha v zmrazenom stave:**

270 g

**Balenie:**

15 kartón

**Skladovanie:**

V mraziacom boxe pri teplote -18 °C a nižšie

**Príprava:**

Po rozmrazení doplníme žiadané ingrediencie

**Pečenie:**

Vo vyhriatej rúre pri teplote 200 °C po dobu 6 min. podľa typu pece

**Doporučenie:**

Po upečení okraje pizze potrieme olivovým olejom



obj.č.: 8218

## PANNINI - PREDPEČENÉ

**Váha v zmrazenom stave:**

110 g

**Balenie:**

po 30 ks v kartóne

**Skladovanie:**

V mraziacom boxe pri teplote -18 °C a nižšie

**Príprava:**

rozmrazenie v obale pri izbovej teplote cca 30 min.

Po rozmrazení výrobok nezamrazovať. Panini pozdĺžne prekrojíme a plníme vhodnými kombinovanými surovinami.

**Pečenie:**

Na predhriatom kontaktnom grile cca 4 min. Podávame ihneď.



obj.č.: 8056/8005

## HAMBURGEROVÁ ŽEMĽA BIELA - UPEČENÁ

**Váha v zmrazenom stave:**

80 g / 120 g

**Balenie:**

24 / 30 sáčok - kartón

**Skladovanie:**

V mraziacom boxe pri teplote -18 °C a nižšie

**Príprava:**

Rozmrazenie v obale pri

izbovej teplote cca 30 min. Po rozmrazení výrobok nezamrazovať.

**Pečenie:**

Ohrievanie na grile, príp. použitie mikrovlnnej rúry je možné. Po naplnení vhodnými ingredienciami podávať ihneď.

\*Výrobok je predkrojený.

obj.č.: 8064

## HAMBURGEROVÁ ŽEMĽA TMAVÁ - UPEČENÁ

**Váha v zmrazenom stave:**

80 g

**Balenie:**

24 sáčok - kartón

**Skladovanie:**

V mraziacom boxe pri teplote -18 °C a nižšie

**Príprava:**

Rozmrazenie v obale pri

izbovej teplote cca 30 min. Po rozmrazení výrobok nezamrazovať.

**Pečenie:**

Ohrievanie na grile, príp. použitie mikrovlnnej rúry je možné. Po naplnení vhodnými ingredienciami podávať ihneď.

\*Výrobok je predkrojený.



## Pečivo ostatné - v surovom stave



obj.č.: 059

## TEKVICOVÝ CROISSANT

**Váha v zmrazenom stave:**

95 g

**Balenie:**

po 50 / 100 ks vo vreciach

**Skladovanie:**

V mraziacom boxe pri teplote -18 °C a nižšie

**Príprava:**

Po rozmrazení nechať

kysnúť 60 – 70 min. pri teplote 40 °C a rel. vlhkosti 70 %

**Pečenie:**

Vo vyhriatej peci pri teplote 190 °C – počiatočná teplota 210 °C, 10 až 12 min.



obj.č.: 092

## CELOZRNÝ CROISSANT

**Váha v zmrazenom stave:**

75 g

**Balenie:**

po 50 / 100 ks vo vreciach

**Skladovanie:**

V mraziacom boxe pri teplote -18 °C a nižšie

**Príprava:**

Po rozmrazení nechať

kysnúť 60 – 70 min. pri teplote 40 °C a rel. vlhkosti 70 %

**Pečenie:**

Vo vyhriatej peci pri teplote 190 °C – počiatočná teplota 210 °C, 10 až 12 min.



obj.č.: 036

## SLNEČNICOVÝ CROISSANT

**Váha v zmrazenom stave:**

95 g

**Balenie:**

po 50 / 100 ks vo vreciach

**Skladovanie:**

V mraziacom boxe pri teplote -18 °C a nižšie

**Príprava:**

Po rozmrazení nechať

kysnúť 60 – 70 min. pri teplote 40 °C a rel. vlhkosti 70 %

**Pečenie:**

Vo vyhriatej peci pri teplote 190 °C – počiatočná teplota 210 °C, 10 až 12 min.



obj.č.: 016

## VIACZRNÝ CESNAKOVÝ SLIMAK

**Váha v zmrazenom stave:**

95 g

**Balenie:**

po 50 / 100 ks vo vreciach

**Skladovanie:**

V mraziacom boxe pri teplote -18 °C a nižšie

**Príprava:**

Po rozmrazení nechať

kysnúť 60 – 70 min. pri teplote 40 °C a rel. vlhkosti 70 %

**Pečenie:**

Vo vyhriatej rúre pri teplote 190 °C – počiatočná teplota 210 °C, 10 až 12 min.



obj.č.: 053

## CELOZRNÝ CROISSANT S TVAROHOM A KEČUPOM

**Váha v zmrazenom stave:**

95 g

**Balenie:**

po 50 / 100 ks vo vreciach

**Skladovanie:**

V mraziacom boxe pri teplote -18 °C a nižšie

**Príprava:**

Po rozmrazení nechať

kysnúť 60 – 70 min. pri teplote 40 °C a rel. vlhkosti 70 %

**Pečenie:**

Vo vyhriatej peci pri teplote 190 °C – počiatočná teplota 210 °C, 12 – 14 min.



obj.č.: 203

## VIACZRNÁ ŠATÔČKA SO SLIVKOVÝM LEKVÁROM

**Váha v zmrazenom stave:**

95 g

**Balenie:**

po 50 ks v kartóne

**Skladovanie:**

V mraziacom boxe pri teplote -18 °C a nižšie

**Príprava:**

Po rozmrazení necháme

kysnúť 45 – 55 min. pri teplote 40 °C a rel. vlhkosti 70 %

**Pečenie:**

Vo vyhriatej rúre pri teplote 215 – 220 °C po dobu 12 – 15 min.





# Cukrárske výrobky - hotové (zmrazené) - len rozmraziť



obj.č.: 8128  
**ZÁVIN JABLKOVÝ**

**Váha v zmrazenom stave:**  
100 g  
**Balenie:**  
10 ks krabica,  
gastro 40 ks kartón  
**Skladovanie:**  
V mraziacom boxe pri  
teplote -18 °C a nižšie

**Príprava:**  
Nechat pred konzumáciou  
rozmraziť  
(aj v mikrovlnnej rúre), prí-  
padne v teplovzdušnej peci.  
Po rozmrazení spotrebujte  
do 72 hod.



obj.č.: 8215  
**ZÁVIN JABLKOVO - ORECHOVÝ**

**Váha v zmrazenom stave:**  
100 g  
**Balenie:**  
10 ks krabica,  
gastro 40 ks kartón  
**Skladovanie:**  
V mraziacom boxe pri  
teplote -18 °C a nižšie

**Príprava:**  
Nechat pred konzumáciou  
rozmraziť  
(aj v mikrovlnnej rúre), prí-  
padne v teplovzdušnej peci.  
Po rozmrazení spotrebujte  
do 72 hod.



obj.č.: 8131  
**ZÁVIN MAKOVO - VIŠŇOVÝ**

**Váha v zmrazenom stave:**  
100 g  
**Balenie:**  
10 ks krabica,  
gastro 40 ks kartón  
**Skladovanie:**  
v mraziacom boxe pri  
teplote -18 °C a nižšie

**Príprava:**  
Nechat pred konzumáciou  
rozmraziť  
(aj v mikrovlnnej rúre),  
prípadne  
v teplovzdušnej peci.  
Po rozmrazení spotrebujte  
do 72 hod.



obj.č.: 8129  
**ZÁVIN TVAROHOVÝ S HROZIENKAMI**

**Váha v zmrazenom stave:**  
100 g  
**Balenie:**  
10 ks krabica,  
gastro 40 ks kartón  
**Skladovanie:**  
V mraziacom boxe pri  
teplote -18 °C a nižšie

**Príprava:**  
Nechat pred konzumáciou  
rozmraziť  
(aj v mikrovlnnej rúre),  
prípadne  
v teplovzdušnej peci.  
Po rozmrazení spotrebujte  
do 72 hod.



obj.č.: 8216  
**ZÁVIN JABLKOVO - MAKOVÝ**

**Váha v zmrazenom stave:**  
100 g  
**Balenie:**  
10 ks krabica,  
gastro 40 ks kartón  
**Skladovanie:**  
V mraziacom boxe pri  
teplote -18 °C a nižšie

**Príprava:**  
Nechat pred konzumáciou  
rozmraziť (aj v mikrovlnnej  
rúre), prípadne ohriať  
v teplovzdušnej peci.  
Po rozmrazení spotrebujte  
do 72 hodín.



obj.č.: 8009  
**MUFFIN ČOKOLÁDOVÝ**

**Váha v zmrazenom stave:**  
60 g  
**Balenie:**  
6 ks krabica,  
gastro 48 ks kartón  
**Skladovanie:**  
V mraziacom boxe pri  
teplote -18 °C a nižšie

**Príprava:**  
Nechat pred konzumáciou  
rozmraziť (aj v mikrovlnnej  
rúre), prípadne ohriať  
v teplovzdušnej peci.  
Po rozmrazení spotrebujte  
do 72 hodín.



obj.č.: 8108  
**BANÁNOVÝ MUFFIN S KÚSKAMI ČOKOLÁDY**

**Váha v zmrazenom stave:**  
60 g  
**Balenie:**  
6 ks krabica,  
gastro 48 ks kartón  
**Skladovanie:**  
V mraziacom boxe pri  
teplote -18 °C a nižšie

**Príprava:**  
Nechat pred konzumáciou  
rozmraziť (aj v mikrovlnnej  
rúre), prípadne ohriať  
v teplovzdušnej peci.  
Po rozmrazení spotrebujte  
do 72 hodín.



obj.č.: 8013  
**MUFFIN JOGURTOVÝ**

**Váha v zmrazenom stave:**  
60 g  
**Balenie:**  
6 ks krabica,  
gastro 48 ks kartón  
**Skladovanie:**  
V mraziacom boxe pri  
teplote -18 °C a nižšie

**Príprava:**  
Nechat pred konzumáciou  
rozmraziť (aj v mikrovlnnej  
rúre), prípadne ohriať  
v teplovzdušnej peci.  
Po rozmrazení spotrebujte  
do 72 hodín.



obj.č.: 8210  
**ČUČORIEDKOVÝ MUFFIN**

**Váha v zmrazenom stave:**  
70 g  
**Balenie:**  
6 ks krabica,  
gastro 48 ks kartón  
**Skladovanie:**  
V mraziacom boxe pri  
teplote -18 °C a nižšie

**Príprava:**  
Nechat pred konzumáciou  
rozmraziť (aj v mikrovlnnej  
rúre), prípadne ohriať  
v teplovzdušnej peci.  
Po rozmrazení spotrebujte  
do 72 hodín.



obj.č.: 8209  
**MUFFIN S KÚSKAMI ČOKOLÁDY**

**Váha v zmrazenom stave:**  
70 g  
**Balenie:**  
6 ks krabica,  
gastro 48 ks kartón  
**Skladovanie:**  
V mraziacom boxe pri  
teplote -18 °C a nižšie

**Príprava:**  
Nechat pred konzumáciou  
rozmraziť (aj v mikrovlnnej  
rúre), prípadne ohriať  
v teplovzdušnej peci.  
Po rozmrazení spotrebujte  
do 72 hodín.



obj.č.: **8132**

### JOGURTOVÁ KOCKA S MAKOM A PUDINGOM

**Váha v zmrazenom stave:**

135 g

**Balenie:**

6 ks krabica

**Skladovanie:**

V mraziacom boxe pri teplote  $-18^{\circ}\text{C}$  a nižšie

**Príprava:**

Nechat' pred konzumáciou voľne rozmraziť.

Po rozmrazení spotrebujte do 72 hodín.



obj.č.: **8134**

### MRAMOROVÁ KOCKA

**Váha v zmrazenom stave:**

135 g

**Balenie:**

6 ks krabica

**Skladovanie:**

V mraziacom boxe pri teplote  $-18^{\circ}\text{C}$  a nižšie

**Príprava:**

Nechat' pred konzumáciou voľne rozmraziť.

Po rozmrazení spotrebujte do 72 hodín.



obj.č.: **8136**

### SACHEROVÝ REZ

**Váha v zmrazenom stave:**

130 g

**Balenie:**

6 ks krabica

**Skladovanie:**

V mraziacom boxe pri teplote  $-18^{\circ}\text{C}$  a nižšie

**Príprava:**

Nechat' pred konzumáciou voľne rozmraziť.

Po rozmrazení uchovať v chlade max. 72 hod.



obj.č.: **8023**

### KARAMELKA

**Váha v zmrazenom stave:**

100 g

**Balenie:**

8 ks krabica

**Skladovanie:**

V mraziacom boxe pri teplote  $-18^{\circ}\text{C}$  a nižšie

**Príprava:**

Voľne rozmraziť – po rozmrazení uchovať v chlade do  $4^{\circ}\text{C}$  po dobu max. 72 hod. Po rozmrazení znovu nezmrazovať!



obj.č.: **8099**

### TIRAMISU

**Váha v zmrazenom stave:**

100 g

**Balenie:**

12 ks krabica

**Skladovanie:**

V mraziacom boxe pri teplote  $-18^{\circ}\text{C}$  a nižšie

**Príprava:**

Rozmrazovať pri izbovej teplote cca 1 hodinu, v chladničke cca 2-3 hodiny. Po rozmrazení uchovávať v chlade (v chladiacej vitríne) 24 hodín.



obj.č.: **8022**

### KOKOSOVÝ REZ

**Váha v zmrazenom stave:**

60 g

**Balenie:**

10 ks krabica

**Skladovanie:**

V mraziacom boxe pri teplote  $-18^{\circ}\text{C}$  a nižšie

**Príprava:**

Rozmrazovať pri teplote do  $4^{\circ}\text{C}$  (chladnička). Po rozmrazení uchovávať v chlade (v chladiacej vitríne) max. 5 dní. Po rozmrazení znovu nezmrazovať.



obj.č.: **8200**

### JAHODOVÁ TORTA

**Váha v zmrazenom stave:**

120 g

**Balenie:**

10 ks krabica

**Skladovanie:**

V mraziacom boxe pri teplote  $-18^{\circ}\text{C}$  a nižšie

**Príprava:**

Rozmrazovať pri teplote do  $5^{\circ}\text{C}$  (chladnička). Po rozmrazení uchovávať v chlade (v chladiacej vitríne) max. 48 hod. Po rozmrazení znovu nezmrazovať.



obj.č.: **8201**

### CITRÓNOVO TVARHOVÁ TORTA

**Váha v zmrazenom stave:**

min. 120g

**Balenie:**

10 ks krabica

Počet ks v kartóne: 80

**Skladovanie:**

V mraziacom boxe pri teplote  $-18^{\circ}\text{C}$  a nižšie

**Príprava:**

Rozmrazovať pri teplote do  $5^{\circ}\text{C}$  (chladnička). Po rozmrazení uchovávať v chlade (v chladiacej vitríne) max. 72 hod. Po rozmrazení znovu nezmrazovať.



obj.č.: **8021**

### ČOKOLÁDOVÝ REZ

**Váha v zmrazenom stave:**

70 g

**Balenie:**

10 ks krabica

**Skladovanie:**

V mraziacom boxe pri teplote  $-18^{\circ}\text{C}$  a nižšie

**Príprava:**

Rozmrazovať pri teplote do  $4^{\circ}\text{C}$  (chladnička). Po rozmrazení uchovávať v chlade (v chladiacej vitríne) max. 5 dní. Po rozmrazení znovu nezmrazovať.



# PODPORA PREDAJA



## ZARIADENIE

Okrem výroby uvedených výrobkov spoločnosť ponúka technologické zariadenia pre pečenie našich výrobkov podľa želania zákazníka. Pre našich veľkoodberateľov ponúkame, ako súčasť spolupráce, bezplatné zaškolenie a poradenstvo.



## OBJEDNÁVKY

+421 (0)907 999 859  
objednavky@maral.sk  
maral@maral.sk

## MARAL

Spoločnosť MARAL bola založená v roku 1995. Jej hlavným zámerom bolo vybudovať prevádzku na výrobu mrazeného pečiva a tým rozšíriť ponuku pekárenských výrobkov pre širokú sieť spotrebiteľov.

## VÝROBA

Výroba sa zameriava na mrazené cesto a pečivo, vyrábané v stave hlbokého zmrazenia (šokového), t.j. teplota zmrazenia je  $-40^{\circ}\text{C}$ . Sortiment je rozdelený na sladké, slané a špeciálne druhy. Výrobky sú určené na pečenie vo všetkých druhoch domácich a pekárenských pecí.

## BALENIA

Veľkospotrebitelom sú dodávané výrobky v balení po 50, alebo po 100 ks. Pre maloodberateľov ponúkame klasický kusový odber priamo na prevádzke. Výrobky dodávame na miesto odberu, kde je cena dopravy zahrnutá v cene výrobku.

Kpt. Nálepku 1433/1  
075 01 Trebišov, SR  
Tel: +421 (0)56 672 63 65  
Tel: +421 (0)56 668 68 80