

**ČESKÁ REPUBLIKA | SLOVENSKO**

**KATALOG PRODUKTŮ**

**KATALÓG PRODUKTOV**

**2024**





# LEGENDA

	<b>počet kusů v balení / počet kusov v balení</b>		<b>novinka / novinka</b>
	<b>rozměry produktu / rozmery produktu</b>		<b>speciální objednávka - dodání do 14 dnů od objednávky / špeciálna objednávka - dodanie do 14 dní od objednávky</b>
	<b>doba rozmrazení / doba rozmrazovania</b>		<b>obsahuje omega 3 mastné kyseliny</b>
	<b>doba kynutí / doba kysnutia</b>		<b>neobsahuje ztužené tuky / neobsahuje stužené tuky</b>
	<b>teplota pečení / teplota pečenia</b>		<b>neobsahuje živocišné stopy</b> neobsahuje živocišne stopy
	<b>doba pečení / doba pečenia</b>		
	<b>množství másla v produktu</b> množstvo masla v produkте		

---

	<b>bez lepku / bez gluténu</b>
	<b>připraveno k podávání / pripravené na podávanie</b>
	<b>připraveno k pečení / pripravené na pečenie</b>
	<b>ke kynutí / na kysnutie</b>
	<b>připraveno k pečení bez rozmrazení</b> pripravené na pečenie bez rozmrazovania
	<b>produkty bez umělých konzervantů a barviv</b> produkty bez umelých konzervantov a farbív
	<b>pečeno v kamenné peci / pečené v kamennej peci</b>
	<b>s kvasem / s kvásom</b>
	<b>technologie BAKE-UP® / technológia BAKE-UP®</b>



## RSPO CERTIFIKÁT

Jsme součástí celosvetového programu pro trvale udržitelný rozvoj hospodaření s palmovým olejem.  
Sme súčasťou celosvetového programu pre trvalo udržateľný rozvoj hospodárenia s palmovým olejom.

# OBSAH

<b>Kdo jsme / Kto sme .....</b>	7
<b>Mise, vize, hodnoty / Misia, vízia, hodnoty .....</b>	8
<b>Udržiteľný rozvoj / Udržateľný rozvoj .....</b>	10
<b>Naše značky .....</b>	12

## MRAŽENÉ VÝROBKY | MRAZENÉ VÝROBKY

<b>PEČIVO</b>	<b>17</b>
<b>Bagety .....</b>	18
<b>Bulky / Žemle .....</b>	26
<b>Bulky, kaiserkы / Žemle, kaizerky .....</b>	28
<b>italské speciality / Talianske špeciality .....</b>	29
<b>Fast food .....</b>	33
<b>Chleby .....</b>	35
<b>Mini pečivo .....</b>	37
<b>Lúhované pečivo / Lúhované pečivo .....</b>	38
<b>Plně dopečené pečivo / Plne dopečené pečivo .....</b>	39

<b>VÝROBKY K DOPEČENÍ / VÝROBKY K DOPEČENIU</b>	<b>45</b>
<b>Slané k dopečení / Slané k dopečeniu .....</b>	46
<b>Sladké ke kynutí / Sladké na kysnutie .....</b>	48
<b>Sladké k dopečení (predkynuté) / Sladké k dopečeniu (predkysnuté) .....</b>	51
<b>Mini sladké k dopečení / Mini sladké k dopečeniu .....</b>	61
<b>Pláty .....</b>	64

<b>HOTOVÉ VÝROBKY - KOLÁČE, DORTY A DEZERTY / HOTOVÉ VÝROBKY - KOLÁČE, TORTY A DEZERTY</b>	<b>67</b>
<b>Kulaté koláče a dory / Okrúhle koláče a torty .....</b>	68
<b>Krájené dezerty a řezy / Krájané dezerty a rezy .....</b>	71
<b>Nekrájené dezerty / Nekrájané dezerty .....</b>	73

<b>HOTOVÉ VÝROBKY - SWEET TREATS</b>	<b>75</b>
<b>Donuty .....</b>	76
<b>Muffiny .....</b>	80
<b>Vafle .....</b>	82
<b>Koblihy / Šišky .....</b>	83
<b>Ostatní dezerty a koláčky / Ostatné dezerty a koláčiky .....</b>	84
<b>Bezlepkové / Bezgluténové .....</b>	85

# CHLAZENÉ VÝROBKY | CHLADENÉ VÝROBKY

## OMÁČKY

87

Dresinky / Dresingy .....	88
Omáčky .....	90

## FOODSERVICE - OLEJE A TUKY PRO ŠÉFKUCHAŘE / OLEJE A TUKY PRE ŠÉFKUCHÁRA

97

Risso .....	98
RISSO BLANC DE BOEUF .....	101

## BAKERS - MARGARÍNY PRO PEKAŘE A CUKRÁŘE / MARGARÍNY PRE PEKÁROV A CUKRÁROV

105

Gold Cup .....	107
----------------	-----

---

DOPLŇKOVÝ SORTIMENT / DOPLNKOVÝ SORTIMENT .....	109
---	-----

## KONTAKTY, OBJEDNÁVKY, SERVIS

110





## rookterrassen, horeca nie

Europese diploma  
Londen verkiest no de

## VANDEMOORTELE ČESKÁ REPUBLIKA

**Jsme přední potravinářská společnost v Evropě.  
Nabízíme nejlepší chuť,  
nejvyšší kvalitu a servis.**

**S**polečnost Vandemoortele je rodinná firma s dlouhou tradicí v oblasti podnikání. Už od roku 1899 nás spojuje vášeň pro potraviny. Máme rádi jídlo a lidi, kteří mají rádi jídlo. Vandemoortele dosáhla vedoucí pozice na trhu ve dvou kategoriích: v pekárenských výrobcích a také v margarínech, olejích a tucích. V České republice působíme už od roku 1996.



## VANDEMOORTELE SLOVENSKÁ REPUBLIKA

**Sme popredná potravinárska spoločnosť v Európe.  
Ponúkame najlepšiu chuť,  
najvyššiu kvalitu a servis.**

**S**polečnosť Vandemoortele je rodinná firma s dlhou tradíciou v oblasti podnikania. Už od roku 1899 nás spája vášeň pre potraviny. Máme radi jedlo a ľudí, ktorí majú radi jedlo. Vandemoortele dosiahla vedúcu pozíciu na trhu v dvoch kategóriách: v pekárenských výrobkoch a tiež v margarínoch, olejoch a tukoch. Na slovenskom trhu pôsobíme už od roku 1996.

### EVROPSKÝ BUSINESS OBCHODUJÍCÍ GLOBÁLNĚ / EURÓPSKY BUSINESS OBCHODUJÚCI GLOBÁLNE

**3979 zaměstnanců vytváří chutnou budoucnost  
společně s našimi zákazníky po celém světě.  
3979 zamestnancov vytvára chutnú budúcnosť spoločne  
s našimi zákazníkmi po celom svete.**

#### KANCELÁŘE / KANCELÁRIE

**Vandemoortele má zastoupení ve 12 evropských  
zemích a také v USA. Hlavní sídlo Vandemoortele  
se nachází v Ghentu, v Belgii.**

Vandemoortele má zastúpenie v 12 európskych  
krajinách a tiež v USA. Hlavné sídlo Vandemoortele  
sa nachádza v Gente, v Belgicku.

#### TOVÁRNY / TOVÁRNE

**Vandemoortele vlastní 29 výrobních závodů  
rozmištěných po celé Evropě. Díky tomu  
zajišťuje pokrytí všech klíčových trhů.  
Vandemoortele vlastní 29 výrobných tovární  
rozmiestnených po celej Európe. Vďaka tomu  
zabezpečuje pokrytie všetkým kľúčovým trhom.**

#### CELOSVĚTOVÁ DISTRIBUCE

**CELOSVETOVÁ DISTRIBÚCIA  
Z Evropy exportujeme do 70 zemí po celém světě.  
Z Európy exportujeme do 70 krajín po celom svete.**



# Vandemoortele uznává tři základní hodnoty: respekt, spolupráci a ambice. Jsou jádrem naší kultury.

Vandemoortele uznáva tri základné hodnoty: rešpekt, spolupráca a ambície. Sú jadrom našej kultúry.

## NAŠE MISE / NAŠA MISIA

**Věříme, že lidé by si měli vychutnat každé jídlo - od snídaně po večeři, zdravý oběd i drobné mlsání při odpolední kávě. Nabízíme proto jednoduchá řešení pro profesionály a v portfoliu máme produkty, kterým může zákazník věřit.**

Veríme, že ľudia by si mali vychutnať každé jedlo - od raňajok po večeru, zdravý obed i drobné maškrtenie pri popoludňajšej káve. Ponúkame preto jednoduché riešenia pre profesionálov a v portfóliu máme produkty, ktorým môže zákazník veriť.



## NAŠE VIZE / NAŠA VÍZIA

**Chceme vždy naplniť očakávaní našich zákazníkov co se chuti, kvality a služeb týče. Vychádzíme jim vstŕic, což nám umožňuje široká škála kvalitných produktov. Investujeme do spotrebiteľských průzkumů a inovujeme. Rozumíme tak potrebám spotrebiteľov a neustále se meníciem trendom, stravovacím návykum, technologiím i nařízením. Chceme být pro naše zaměstnance inspirujícím místem, které stimuluje jejich osobní rozvoj.**

Chceme vždy naplniť očakávania našich zákazníkov čo sa chuti, kvality a služieb týka. Vychádzame im v ústrety, čo nám umožňuje široká škála kvalitných produktov. Investujeme do spotrebiteľských prieskumov a inovujeme. Rozumieme tak potrebám spotrebiteľov a neustále sa meniacim trendom, stravovacím návykom, technológiám aj nariadeniam. Chceme byť pre našich zamestnancov inšpirujúcim miestom, ktoré stimuluje ich osobný rozvoj.

## NAŠE HODNOTY

### SPOLUPRÁCE / SPOLUPRÁCA

Pracujeme v tímovom duchu jak interně, tak i s našimi partnery. Jsme otevřeni novým názorům a ceníme si každého přínosu. O naše zkušenosti se dělíme. Pracovat společně nás baví!

Pracujeme v tímovom duchu ako interne, tak aj s našimi partnermi. Sme otvorení novým názorom a ceníme si každého prínosu. O naše skúsenosti sa delíme. Pracovať spoločne nás baví!



### RESPEKT / REŠPEKT

Respekt je základom veškerých našich aktivít. Vždy jednáme s respektem k ostatním a k našemu životnému prostredí.

Rešpekt je základom všetkých našich aktivít. Vždy pristupujeme s rešpektom k ostatným a k nášmu životnému prostrediu.



### AMBICE / AMBÍCIE

Naší ambicí je naplňovať slib spoločnosti Vandemoortele: nejlepší chuť, nejlepší kvalita, nejlepší služby.

Našou ambíciou je napĺňať slub spoločnosti Vandemoortele: najlepšia chuť, najlepšia kvalita, najlepšie služby.

# Shaping a tasty future sustainably

Udržitelnost je v potravinářském průmyslu žhavé téma. Ve Vandemoortele nám na budoucnosti záleží. Vyrábíme skvěle chutnající jídlo a zároveň cítíme zodpovědnost. Dnes s radostí představujeme naši strategii udržitelnosti, ve které se zaměřujeme na tři cíle: vyvážená výživa, ochrana přírody a zkvalitnění života. Díky naší strategii klademe udržitelnost ještě více do středu naší společnosti.

Udržateľnosť je v potravinárskom priemysle horúcou tému. Vo Vandemoortele nám na budúcnosti záleží. Vyrábame skvele chutiace jedlo a zároveň cítime zodpovednosť. Dnes s radosťou predstavujeme našu stratégiju udržateľnosti, v ktorej sa zameriavame na tri ciele: vyvážená výživa, ochrana prírody a skvalitnenie života. Vďaka našej stratégii kladieme udržateľnosť ešte viac do stredu našej spoločnosti.

## VYVÁŽENÁ STRAVA



**Vynikající chuť a kvalita jsou obchodní značkou všech produktů Vandemoortele. Vylepšením nutričního profilu našich produktů usnadňujeme zdravější výběr potravin. Naše produkty označené Clean Label a alternativy na rostlinné bázi vedou lidi k lepšímu zdraví a chutnější a udržitelnější budoucnosti. Naším cílem je také stát se lídrem v oblasti bezpečnosti potravin.**



Vynikajúca chuť a kvalita sú obchodnou značkou všetkých produktov Vandemoortele. Vylepšením nutričného profilu našich produktov uľahčujeme zdravší výber potravín. Naše produkty označené Clean Label a alternatívy na rastlinnej báze vedú ľudí k lepšiemu zdraviu a chutnejšej a udržateľnejšej budúcnosti. Naším cieľom je tiež stať sa lídom v oblasti bezpečnosti potravín.

## OCHRANA PŘÍRODY/ OCHRANA PRÍRODY



**Potraviny mají velký dopad na ekologickou stopu naší společnosti. Náš cíl chránit přírodu zahrnuje naše úsilí o zodpovědnější získávání zdrojů a snahu o nulové plýtvání potravinami. Řešíme naši spotřebu energie a nákladní dopravu, abychom snížili emise uhlíku, snažíme se také vracet obaly do oběhu.**



Potraviny majú veľký vplyv na ekologickú stopu našej spoločnosti. Náš cieľ chrániť prírodu zahŕňa naše úsilie o zodpovednejšie získavanie zdrojov a snahu o nulové plynkyvanie potravinami. Riešime našu spotrebú energie a nákladnú dopravu, aby sme znížili emisie uhlíka a snažíme sa tiež vraciať obaly do obehu.

## ZKVALITNĚNÍ ŽIVOTA / SKVALITNENIE ŽIVOTA



**Vandemoortele se zaměřuje na zajištění zdravých, bezpečných a inkluzivních pracovišť. Podporujeme rozvoj a osobní růst našich spolupracovníků a oceňujeme hodnotu rozmanité pracovní sily. Ve spolupráci s mnoha dalšími se snažíme o vytvoření pozitivního sociálního dopadu.**



**Vandemoortele sa zameriava na zabezpečenie zdravých, bezpečných a inkluzívnych pracovísk. Podporujeme rozvoj a osobný rast našich spolupracovníkov a oceňujeme hodnotu rozmanitej pracovnej sily. V spolupráci s mnohými ďalšími sa snažíme o vytvorenie pozitívneho sociálneho vplyvu.**



## Clean label

**Vaši zákazníci mají rádi dobré jídlo. Chtějí mít jistotu, že potraviny, které jedí jsou zdravé a stále hledají lepší kulinářské řešení a nezapomínají ani na dopad svých činností na životní prostředí. Hledají udržitelnější možnosti. S označením Clean label chceme nabízet více produktů, které jsou pro vás „lepší“, s transparentními informacemi a jasnou komunikací. Protože dobrá budoucnost je pro nás tím, co chceme vytvářet.**

Vaši zákazníci majú radi dobré jedlo. Chcú si byť istí, že potraviny, ktoré jedia sú zdrave, a vždy hľadajú lepšie kulinárske riešenia, pričom nezabúdajú ani na vplyv svojich činností na životné prostredie. Hľadajú udržateľnejšie možnosti. Vďaka značke Clean Label chceme ponúkať viac výrobkov, ktoré sú pre vás „lepšie“, s transparentnými informáciami a jasnou komunikáciou. Pretože chceme vytvoriť dobrú budúcnosť.

**Značka Clean Label bude vyhrazena výrobkům, v jejichž složení nebudou:**

- umělá barviva
- konzervační látky
- hydrogenované oleje a tuky
- kukuřičný fruktózový sirup
- chemicky modifikovaný škrob

**Značka Clean Label bude vyhradená pre výrobky, ktoré neobsahujú:**

- umelé farbívá
- konzervačné látky
- hydrogenované oleje a tuky
- kukuričný fruktózový sirup
- chemicky modifikovaný škrob

## NAŠE ZNAČKY



### FRANCOUZSKÉ ŘEMESLNÉ CHLEBY FRANCÚZSKÉ REMESELNÉ CHLEBY

- autentický kváskový chléb z kamenné pece / chlieb z kamennej pece
- z přírodních surovin z prírodných surovín
- dle tradičního receptu Rolanda Cottes z Pyrenejí / podľa tradičnej receptúry Rolanda Cottes z Pyrenejí

#### Produkty

**kváskové chleby z kamenné pece**  
kváskové chleby z kamennej pece



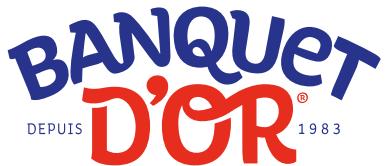
### TRADIČNÍ CHUŤ A KVALITA Z ITÁLIE TRADICNÁ CHUŤ A KVALITA Z TALIANSKA

- tradiční italské pečivo / tradičné talianske pečivo
- bez umělých barviv a aromat bez umelých farbív a aróm
- dle originálních italských receptur a ingrediencí / podľa originálnych talianskych receptúr a ingrediencií

#### Produkty

**Focacci, Panini, Ciabatty**





**KVALITNÍ MRAŽENÉ PEKAŘSKÉ  
VÝROBKY / KVALITNÉ MRAZENÉ  
PEKÁRENSKÉ VÝROBKY**

- tradiční receptury  
tradicné receptúry
- produkty ke kynutí i k dopečení  
produkty na kysnutie aj k dopečeniu

**Produkty**

**slané a sladké pečivo od chlebů až  
po croissanty** / slané a sladké pečivo  
od chlebov až po croissanty



**ORIGINÁLNÍ DONUTY,  
MUFFINY A DORTY / ORIGINÁLNE  
DONUTY, MUFFINY A TORTY**

- oblíbené produkty inspirované  
**americkými recepty** / oblúbené  
produkty inšpirované americkými  
receptami
- **hotové výrobky - stačí jen  
rozmařit** / hotové výrobky  
- stačí len rozmařiť

**Produkty**

**plnění i neplnění donuty, muffiny,  
dorty** / plnené i neplnené donuty,  
muffiny, torty



**LUXUSNÍ CUKRÁRSKÉ VÝROBKY  
LUXUSNÉ CUKRÁRSKE VÝROBKY**

- luxusní cukrářské výrobky pouze  
k rozmrazení / luxusné cukrárské  
výrobky len na rozmrazenie
- **štangle, ktoré lze předkrájet  
a dozdat dle vaší fantazie** /  
štangle, ktoré možno predkrájať  
a dozdaňovať podľa vašej fantázie

**Produkty**

**řezy a dezerty, štangle** /  
rezy a dezerty, štangle





**RiSSO®**  
QUALITY FOR CHEFS

**CHUTNÉ ŘEŠENÍ DO KAŽDÉ KUCHYNĚ  
CHUTNÉ RIEŠENIE DO KAŽDEJ KUCHYNE**

- kvalitní oleje na smažení, kulinářské oleje a tuky / kvalitné oleje na vyprážanie, kulinárske oleje a tuky
- praktická řešení od pevných až po tekuté tuky / praktické riešenia od pevných až po tekuté tuky
- široký výber omáček vysoké kvality s různými chutěmi / široký výber omáčok vysokej kvality s rôznymi chuťami



# Gold Cup

SAVEUR

## MARGARÍNY S MÁSLOVÝM AROMA MARGARÍNOV S MASLOVÝM AROMA

- GOLD CUP SAVEUR je řada 100% rostlinných margarínů a tuků s máslovým aroma, vhodná pro různé pekařské výrobky: krémy, koláče, sušenky, sladké pečivo / GOLD CUP SAVEUR je rada 100% rastlinných margarínov a tukov s maslovou arómou, vhodné pre rôzne pekárske výrobky: krémy, koláče, sušienky, sladké pečivo
- díky máslovému aroma zaručují výbornou chuť konečných výrobků / vďaka maslovej aróme zaručujú výbornú chuť konečných výrobkov.
- vysoká kvalita a jemná textura, díky které se lehce zpracovávají / vysoká kvalita a jemná textúra, vďaka ktorej sa ľahko spracovávajú.





# PEČIVO

PEČIVO

<b>BAGETY</b>	<b>18</b>
<b>BULKY   ŽEMLE</b>	<b>26</b>
<b>BULKY, KAISERKY   ŽEMLE, KAIZERKY</b>	<b>28</b>
<b>ITALSKÉ SPECIALITY   TALIANSKE ŠPECIALITY</b>	<b>29</b>
<b>FAST FOOD</b>	<b>33</b>
<b>CHLEBY</b>	<b>35</b>
<b>MINI PEČIVO</b>	<b>37</b>
<b>LOUHOVANÉ PEČIVO   LÚHOVANÉ PEČIVO</b>	<b>38</b>
<b>PLNĚ DOPEČENÉ PEČIVO   PLNE DOPEČENÉ PEČIVO</b>	<b>39</b>

# BAGETY VELKÉ | BAGETY VEĽKÉ



**PŘEDPEČENÁ PARÍŽSKÁ BAGETA „CHLEBÍČKOVÁ“ 350 g**  
PREDPEČENÁ PARÍŽSKÁ BAGETA „CHLEBÍČKOVÁ“ 350 g

22482 B103	22 ks	56 cm	10-15 min	x	200-210 °C	7-10 min	
---------------	-------	-------	-----------	---	------------	----------	--

- ✓ ideální pro přípravu obložených chlebíčků
- ✓ ideálna pre prípravu obložených chlebíčkov



**PŘEDPEČENÁ BÍLÁ BAGETA 225g**  
PREDPEČENÁ BIELA BAGETA 225 g

54257	38 ks	58 cm	10-15 min	x	200-210 °C	7-10 min	
-------	-------	-------	-----------	---	------------	----------	--

- ✓ tradiční francouzská bageta
- ✓ tradičná francúzska bageta



**PŘEDPEČENÁ VÍCEZRNNÁ BAGETA 245 g**  
PREDPEČENÁ VIACZRNNÁ BAGETA 245 g

50707 B273	36 ks	56 cm	10-15 min	x	200-210 °C	7-10 min	
---------------	-------	-------	-----------	---	------------	----------	--

- ✓ obohacena o slunečnicová, lněná a sezamová semínka a sójové boby
- ✓ obohatená o slnečnicové, ľanové a sezamové semienka a sójové bôby



**PŘEDPEČENÁ CHLEBOVÁ BAGETA 320 g**  
PREDPEČENÁ CHLEBOVÁ BAGETA 320 g

54410 B224	28 ks	56 cm	10-15 min	x	200-210 °C	7-10 min	
---------------	-------	-------	-----------	---	------------	----------	--

- ✓ rustikální vzhled, směs pšenice, žita a ječmene
- ✓ rustikálny vzhľad, zmes pšenice, raže a jačmeňa



## BAGETY VANDEMOORTELE

Bagety Vandemoortele na první pohled zaujmou svým remeselným vzhledem. Je pro ně typická křupavá kůrka a především jemná a vláčná střídka. Díky tomu bagety Vandemoortele vydrží v nabídce pro vaše zákazníky čerstvě i do druhého dne.

Bagety Vandemoortele na prvý pohľad zaujmú svojim remeselným vzhľadom. Je pre nich typická chrumkavá kôrka a predovšetkým jemná a vláčna striedka. Vďaka tomu bagety Vandemoortele vydržia v ponuke pre vašich zákazníkov čerstvē aj do druhého dňa.

# BAGETY VELKÉ | BAGETY VEĽKÉ



**PŘEDPEČENÁ RUSTIKÁLNÍ BÍLÁ BAGETA 280 g**  
PREPÉČENÁ RUSTIKÁLNA BIELA BAGETA 280 g

51837		28 ks		50 cm		10-15 min		x		200-210 °C		10-12 min	
-------	--	-------	--	-------	--	-----------	--	---	--	------------	--	-----------	--

- ✓ křupavá a jemná, rustikální vzhled, s aktivním kvasem
- ✓ chrumkavá a jemná, rustikálny vzhľad, s aktivným kvasom



**PŘEDPEČENÁ FITNESS BAGETA 300 g**  
PREPÉČENÁ FITNESS BAGETA 300 g

54267		24 ks		51 cm		10-15 min		x		200-210 °C		10-12 min	
-------	--	-------	--	-------	--	-----------	--	---	--	------------	--	-----------	--

- ✓ obohaněna o ovesné vločky, sójovou krupici, sezamová, slunečnicová a lněná semínka
- ✓ obohaněna o ovesné vločky, sójovou krupicu, sezamové, slnečnicové a ľanové semienka



**PŘEDPEČENÁ CELOZRNNÁ BAGETA 300 g**  
PREPÉČENÁ CELOZRNNÁ BAGETA 300 g

51932		32 ks		51 cm		10-15 min		x		200-210 °C		10-12 min	
-------	--	-------	--	-------	--	-----------	--	---	--	------------	--	-----------	--

- ✓ z celozrnné mouky, zdravější se semínky, s aktivním kvasem
- ✓ z celozrnnnej múky, zdravšia sa semienkami, s aktivným kvasom



# BAGETY STŘEDNÍ | BAGETY STREDNÉ



**PŘEDPEČENÁ BÍLÁ BAGETA 115 g**  
PREDPEČENÁ BIELA BAGETA 115 g

12204 E12		64 ks		28 cm		10-15 min		x		200-210 °C		7-10 min	
--------------	--	-------	--	-------	--	-----------	--	---	--	------------	--	----------	--

- ✓ ideální velikost na plnění, se třemi přičními řezy
- ✓ ideálna veľkosť na plnenie, s tromi priečnymi rezmi



**PŘEDPEČENÁ TMAVÁ BAGETA 130 g**  
PREDPEČENÁ TMAVÁ BAGETA 130 g

50671 B210		56 ks		28 cm		10-15 min		x		200-210 °C		7-10 min	
---------------	--	-------	--	-------	--	-----------	--	---	--	------------	--	----------	--

- ✓ s pšeničnými otrubami
- ✓ s pšeničnými otrubami



**PŘEDPEČENÁ VÍCEZRNNÁ BAGETA 130 g**  
PREDPEČENÁ VIACZRNNÁ BAGETA 130 g

50623 B213		60 ks		28 cm		10-15 min		x		200-210 °C		7-10 min	
---------------	--	-------	--	-------	--	-----------	--	---	--	------------	--	----------	--

- ✓ obohacena o sezamová, lněná a slunečnicová semínka a sójové bôby
- ✓ obohatená o sezamové, ľanová a slnečnicové semienka a sójové bôby



# BAGETY STŘEDNÍ | BAGETY STREDNÉ

PĚČIVO



**PŘEDPEČENÁ FITNESS BAGETA 150 g**  
PREDPEČENÁ FITNESS BAGETA 150 g

51947		64 ks		27 cm		10-15 min		x		200-210 °C		7-10 min	
-------	--	-------	--	-------	--	-----------	--	---	--	------------	--	----------	--

- ✓ oboacená o sezamová, lněná a slunečnicová semínka, ovesné vločky a sójové boby
- ✓ obohatená o sezamové, lnové a slunečnicové semienka, ovesné vločky a sójové bôby



**PŘEDPEČENÁ CELOZRNNÁ BAGETA STŘEDNÍ 150 g**  
PREDPEČENÁ CELOZRNNÁ BAGETA STREDNA 150 g

51931		64 ks		27 cm		10-15 min		x		200-210 °C		7-10 min	
-------	--	-------	--	-------	--	-----------	--	---	--	------------	--	----------	--

- ✓ z celozrnné mouky, zdravější se semínky, s aktivním kvasem
- ✓ z celozrnnnej múky, zdravšia so semienkami, s aktívnym kváskom



**ČESNEKOVÁ BAGETA S MÁSLEM 175 g**  
CESNAKOVÁ BAGETA S MASLOM 175 g

81360		36 ks		28 cm		10-15 min		x		200-210 °C		7-10 min	
-------	--	-------	--	-------	--	-----------	--	---	--	------------	--	----------	--

- ✓ s příčnými řezy naplněnými směsí s bylinkami, máslem a česnekem
- ✓ s priečnymi rezmi naplnenými zmesou s bylinkami, maslom a cesnakom



# PICOLLO BAGETY



**PŘEDPEČENÁ BÍLÁ BAGETA PICOLLO 74 g**  
PREDPEČENÁ BIELA BAGETA PICOLLO 74 g

12104 B46	75 ks	19 cm	10-15 min	X	200-210 °C	7-10 min	READY TO BAKE
--------------	-------	-------	-----------	---	------------	----------	---------------

- ✓ klasická bageta, vhodná ako prílohou pečivo
- ✓ klasická bageta, vhodná ako prílohou pečivo



**PŘEDPEČENÁ TMAVÁ BAGETA PICOLLO 85 g**  
PREDPEČENÁ TMAVÁ BAGETA PICOLLO 85 g

47132 N645	84 ks	17 cm	18 min	X	200-210 °C	7-10 min	READY TO BAKE
---------------	-------	-------	--------	---	------------	----------	---------------

- ✓ krušpavá grahamová bageta s pšeničnými otrubami
- ✓ chrumkavá grahamová bageta s pšeničnými otrubami



## SOFT BAGETY



**SOFT BAGETA S CELOZRNNOU MOUKOU 110 g**  
SOFT BAGETA S CELOZRNNOU MÚKOU 110 g

54328	60 ks	20 cm	10-15 min	X	X	X	READY TO BAKE
-------	-------	-------	-----------	---	---	---	---------------

- ✓ mäkká bageta s celozrnnou moukou, plne dopečená
- ✓ mäkká bageta s celozrnnou múkou, plne dopečená

plně dopečeno  
plne dopečené



**SOFT pečivo je trend, ktorý každým rokom stúpa.**  
**Požadavky na sendviče ako občerstvenie na cestách sa zvyšujú.**

SOFT pečivo je trend, ktorý každým rokom stúpa. Požiadavky na sendviče ako občerstvenie na cestách sa zvyšujú.  
**Predstavujeme vám novou „mäkkú“ soft bagetu, ktorá je ideálnym pečivom pre vaše sendviče.**

Predstavujeme vám novú „mäkkú“ soft bagetu, ktorá je ideálnym pečivom pre vaše sendviče.

- **vynikajúci chut'** / vynikajúca chut'
- **o mnoho delší čerstvost** / oveľa dlhšia čerstvost'
- **predkrojená** / predkrojená



# BAGETY MALÉ

PĚČIVO



**PŘEDPEČENÁ BÍLÁ BAGETA 55 g**  
PREDPEČENÁ BIELA BAGETA 55 g

6275	E13	136 ks	14 cm	10-15 min	x	200-210 °C	7-10 min	
------	-----	--------	-------	-----------	---	------------	----------	--

- ✓ ideální k plnění i jako příložkové pečivo
- ✓ ideálna na plnenie aj ako príložkové pečivo



**PLNĚ DOPEČENÁ BÍLÁ BAGETA 60 g**  
PLNE DOPEČENÁ BIELA BAGETA 60 g

14599	B49	108 ks	14 cm	10-15 min	x	x	x	
-------	-----	--------	-------	-----------	---	---	---	--

- ✓ ideální k plnění i jako příložkové pečivo
- ✓ ideálna na plnenie aj ako príložkové pečivo

plně dopečeno  
plne dopečené



**PŘEDPEČENÁ FITNESS BAGETA 80 g**  
PREDPEČENÁ FITNESS BAGETA 80 g

51942		96 ks	12 cm	10-15 min	x	200-210 °C	7-10 min	
-------	--	-------	-------	-----------	---	------------	----------	--

- ✓ obohcená o sezamovou, lněnou a slunečnicovou semínka
- ✓ obohatená o sezamové, lánové a slnečnicové semienka



**PŘEDKROJENÁ PLNĚ DOPEČENÁ BÍLÁ BAGETA 60 g**  
PREDKROJENÁ PLNE DOPEČENÁ BIELA BAGETA 60 g

48844	B449	112 ks	14 cm	10-15 min	x	200-210 °C	7-10 min	
-------	------	--------	-------	-----------	---	------------	----------	--

- ✓ ihned připravená k plnění, ideální na rauty a catering, předkrojená
- ✓ ihned připravená na plnenie, ideálna na rauty a catering, predkrojená



**PŘEDPEČENÁ FITNESS BAGETA 70 g**  
PREDPEČENÁ FITNESS BAGETA 70 g

41647	B661	120 ks	14 cm	10-15 min	x	200-210 °C	7-10 min	
-------	------	--------	-------	-----------	---	------------	----------	--

- ✓ pšenično žitná bagetka obohcená o zdravý mix semínek
- ✓ pšenično ražná bagetka obohatená o zdravý mix semienok





# BAGETY SPECIÁLNÍ | BAGETY ŠPECIÁLNE

PĚČIVO



**VÍCEZRNNÝ RHOMBIG SVĚTLÝ 80 g**  
VIACZRNNÝ RHOMBIG SVETLÝ 80 g

27218 B408	40 ks	19 cm	10-15 min	x	200-210 °C	0-5 min	READY TO SERVE
---------------	-------	-------	-----------	---	------------	---------	----------------

- ✓ se slunečnicovými a lněnými semínky, z kamenné pece
- ✓ so slnečnicovými a ľanovými semienkami, z kamennej pece

plně dopečeno  
plne dopečené



**BAGUELINO 110 g**  
BAGUELINO 110 g

48845 B547	75 ks	21 cm	10-15 min	x	200-210 °C	0-5 min	READY TO SERVE
---------------	-------	-------	-----------	---	------------	---------	----------------

- ✓ z kamenné pece, s kváskem
- ✓ z kamennej pece, s kváskom

plně dopečeno  
plne dopečené



**VÍCEZRNNÝ RHOMBIG TMAVÝ 80 g**  
VIACZRNNÝ RHOMBIG TMAVÝ 80 g

27217 B407	40 ks	19 cm	10-15 min	x	200-210 °C	0-5 min	READY TO SERVE
---------------	-------	-------	-----------	---	------------	---------	----------------

- ✓ se slunečnicovými a lněnými semínky, z kamenné pece
- ✓ so slnečnicovými a ľanovými semienkami, z kamennej pece

plně dopečeno  
plne dopečené



**BAGUELINO VÍCEZRNNÉ TMAVÉ 125 g**  
BAGUELINO VIACZRNNÉ TMAVÉ 125 g

41758 B668	60 ks	21 cm	10-15 min	x	200-210 °C	05 min	READY TO SERVE
---------------	-------	-------	-----------	---	------------	--------	----------------

- ✓ vícezrnné pečivo z kamené pece, s kváskem
- ✓ viaczrnné pečivo z kamennej pece, s kváskom

plně dopečeno  
plne dopečené



**MULTICEREÁLNÍ TRIANGL 90 g**  
MULTICEREÁLNY TRIANGEL 90 g

82505	80 ks	12 cm	10-15 min	x	185-195 °C	8-12 min	READY TO BAKE
-------	-------	-------	-----------	---	------------	----------	---------------

- ✓ originální tvar, obohacený o sójové a žitné vločky a slunečnicovou semínka
- ✓ originální tvar, obohatený o sójové a rôzne vločky a slnečnicové semienka



**KOSTKA S DÝNOVÝMI SEMÍNKY 85g**  
KOCKA S TEKVICOVÝMI SEMIENKAMI 85g

42050	100 ks	95 cm	10-15 min	x	185-195 °C	8-12 min	READY TO SERVE
-------	--------	-------	-----------	---	------------	----------	----------------

- ✓ s dýnovými a slunečnicovými semínky
- ✓ s tekvicovými a slnečnicovými semienkami

# BULKY | ŽEMLÉ



**TIGER BULKA 90 g**  
TIGER ŽEMĽA 90 g

51445 B933	32 ks	10 cm	30 min	x	200-210 °C	0-5 min	
---------------	-------	-------	--------	---	------------	---------	--

- ✓ nadýchané a jemné pečivo s unikátním „tygrím“ povrchem, predkrojená
- ✓ nadýchané a jemné pečivo s unikátnym „tigrím“ povrchom, predkrojená



**SVĚTLÁ KŘUPAVÁ ŽEMLÉ 70 g**  
SVETLA CHRUMKAVÁ ŽEMĽA 70 g

29257 C234	50 ks	11 cm	10-15 min	x	200-210 °C	7-10 min	
---------------	-------	-------	-----------	---	------------	----------	--

- ✓ originální tvar, křupavý povrch posypaný moukou
- ✓ originálny tvar, chrumkavý povrch posypaný múkou



**SÝROVÁ BULKA 70 g**  
SYROVÁ ŽEMĽA 70 g

47717	55 ks	11 cm	10-15 min	x	200-210 °C	4-8 min	
-------	-------	-------	-----------	---	------------	---------	--

- ✓ posypaná mixom sýrů švýcarského a holandského typu
- ✓ posypaná mixom syrov švajčiarskeho a holandského typu





# BULKY, KAISERKY | ŽEMLÉ, KAIZERKY



**ŘEMESELNÁ BULKA TMAVÁ MAXI 90 g**  
REMESELNÁ ŽEMLÁ TMAVÁ MAXI 90 g

50740	90 ks	10,5 cm	10-15 min	x	200-210 °C	7-10 min	
-------	-------	---------	-----------	---	------------	----------	--

- ✓ s pšenicí a žitom, obsahuje mix semínek a Bramborové vločky
- ✓ s pšenicou a žitom, obsahuje mix semienok a zemiakové vločky



**MULTICEREÁLNÍ KAISERKA 60 g**  
MULTICEREÁLNA KAIZERKA 60 g

51218	130 ks	10 cm	10-15 min	x	200-210 °C	7-10 min	
-------	--------	-------	-----------	---	------------	----------	--

- ✓ křupavá na povrchu, měkká uvnitř, s lněnými a sezamovými semínky
- ✓ chrupkavá na povrchu, mäkká vo vnútri, s ľanovými a sezamovými semienkami



**ŘEMESELNÁ BULKA SVĚTLÁ MAXI 90 g**  
REMESELNÁ ŽEMLÁ SVETLÁ MAXI 90 g

51059	40 ks	10,5 cm	10-15 min	x	200-210 °C	7-10 min	
-------	-------	---------	-----------	---	------------	----------	--

- ✓ s pšenicí a žitom, obsahuje Bramborové vločky
- ✓ s pšenicou a žitom, obsahuje zemiakové vločky



**KAISERKA NATURAL 60 g**  
KAIZERKA NATURAL 60 g

51413 C201	110 ks	9 cm	10-15 min	x	200-210 °C	7-10 min	
---------------	--------	------	-----------	---	------------	----------	--

- ✓ křupavá na povrchu, měkká uvnitř, klasické přílohové pečivo na vaš stůl
- ✓ chrupkavá na povrchu, mäkká vo vnútri, klasické prílohové pečivo na vaš stôl



# Italský temperament v pečivu Vandemoortele

## Taliánsky temperament v pečive Vandemoortele



Italská kuchyně je proslavená po celém světě. Tajemství dobrého italského jídla však spočívá ve výběru kvalitních surovin. To platí, ať už je řeč o focaccích nebo dalších typických italských chlebech a pekařských výrobcích, jako jsou ciabatty, bastoncini, chléb nebo pizzy. Výběr správných surovin počínaje mořskou solí, kváskem a samozřejmě olivovým olejem rozhoduje o úspěchu. U nás není místo pro barviva ani jiná dochucovadla. Tím, že dodáváme naše výrobky zmrazené, nabízíme jednoduchou přípravu umocněnou prožitkem z čerstvě upečeného chleba.

Taliánska kuchyňa je preslávená po celom svete. Tajomstvo dobrého taliánskeho jedla však spočíva vo výbere kvalitných surovín. To platí nie len pri focacciach ale aj ďalších typických taliánskych chleboch a pekárenských výrobkoch, ako sú ciabatty, bastoncini, chlieb alebo pizza. Výber správnych surovín začínajúc morskou soľou, kváskom a samozrejme olivovým olejom rozhoduje o úspechu. U nás nie je miesto pre farbívani a iné dochucovadlá. Tým, že dodávame naše výrobky mrazené, ponúkame jednoduchú prípravu umocnenú prežitkom z čerstvo upečeného chleba.

# FOSETTE, FOCACCINA



**FOSETTE MAXI - PŘEDKROJENÝ 100 g**  
FOSETTE MAXI - PREDKROJENÝ 100 g

53025		33 ks		13 cm		10-15 min		x		200-210 °C		0-5 min	
-------	--	-------	--	-------	--	-----------	--	---	--	------------	--	---------	--

- ✓ s extra panenským olivovým olejom, trendy tvar
- ✓ s extra panenským olivovým olejom, trendy tvar



plně dopečeno  
plne dopečené



**FOSETTE MAXI 100 g**  
FOSETTE MAXI 100 g

52680		33 ks		13 cm		10-15 min		x		200-210 °C		0-5 min	
-------	--	-------	--	-------	--	-----------	--	---	--	------------	--	---------	--

- ✓ s extra panenským olivovým olejom, trendy tvar
- ✓ s extra panenským olivovým olejom, trendy tvar



plně dopečeno  
plne dopečené



**FOSETTE TOSCANE MAXI 100 g**  
FOSETTE TOSCANE MAXI 100 g

28038		28 ks		13 cm		10-15 min		x		200-210 °C		0-5 min	
-------	--	-------	--	-------	--	-----------	--	---	--	------------	--	---------	--

- ✓ s extra panenským olivovým olejom, sušenými rajčatami, černými olivami a výtažky z bylinky
- ✓ s extra panenským olivovým olejom, sušenými rajčatami, čiernymi olivami a výťažky z bylinky

plně dopečeno  
plne dopečené



**MULTICEREÁLNÍ FOSSETTE MAXI 100 g**  
MULTICEREÁLNY FOSSETTE MAXI 100 g

53691		33 ks		13 cm		10-15 min		x		200-210 °C		0-5 min	
-------	--	-------	--	-------	--	-----------	--	---	--	------------	--	---------	--

- ✓ bohaté složenie s mixom zdravých semienok, vločiek s otrubami
- ✓ bohaté zloženie s mixom zdravých semienok, vločiek s otrubami



plně dopečeno  
plne dopečené



**FOCACCINA TOSCANE 100 g**  
FOCACCINA TOSCANE 100 g

28034		55 ks		12 cm		10-15 min		x		200-210 °C		0-3 min	
-------	--	-------	--	-------	--	-----------	--	---	--	------------	--	---------	--

- ✓ s cherry rajčatkami, olivami, paprikami, kapary a oreganom
- ✓ s cherry paradajkami, olivami, paprikami, kapary a oreganom



**FOCACCINA S OLIVOVÝM OLEJOM 80 g**  
FOCACCINA S OLIVOVÝM OLEJOM 80 g

49023		65 ks		12 cm		10-15 min		x		200-210 °C		2-3 min	
-------	--	-------	--	-------	--	-----------	--	---	--	------------	--	---------	--

- ✓ základní verze focacciny, vhodná k plnění
- ✓ základná verzia focacciny, vhodná na plnenie



# FOCACCIA



**FOCACCIA TOAST KLASIK - PŘEDKROJENÝ 140 g**  
FOCACCIA TOAST KLASIK - PREDKROJENÝ 140 g

50743			16 ks	15×15 cm	10-15 min		X		170-195 °C	0-3 min		READY TO SERVE
-------	--	--	-------	----------	-----------	--	---	--	------------	---------	--	----------------

- ✓ předkrojený, kombinace tradiční italské focaccii a toastu, extra panenský olivový olej
- ✓ predkrojený, kombinácia tradičnej talianskej focacci a toastu, extra panenský olivový olej



**FOCACCIA MEDITERRANEA 800 g**  
FOCACCIA MEDITERRANEA 800 g

49172			4 ks	30×40 cm	10-15 min		X		170-195 °C	7-10 min		READY TO BAKE
-------	--	--	------	----------	-----------	--	---	--	------------	----------	--	---------------

- ✓ focaccia se zeleninou a oregánem
- ✓ focaccia so zeleninou a oreganom



**PIZZA MARGHERITA 1000 g**  
PIZZA MARGHERITA 1000 g

49177			4 ks	30×40 cm	10-15 min		X		160-180 °C	7-10 min		READY TO BAKE
-------	--	--	------	----------	-----------	--	---	--	------------	----------	--	---------------

- ✓ italská klasická príchuť
- ✓ talianska klasická príchuť



**FOCACCIA TRADIZIONALE S OLIVOVÝM OLEJEM 600 g**  
FOCACCIA TRADIZIONALE S OLIVOVÝM OLEJOM 600 g

49000 L45			10 ks	27×37 cm	10-15 min		X		200-210 °C	7-10 min		READY TO BAKE
--------------	--	--	-------	----------	-----------	--	---	--	------------	----------	--	---------------

- ✓ tradiční tvar, vhodná k plnení nebo ako prílohouvý pečivo
- ✓ tradiční tvar, vhodná na plnenie alebo ako prílohouvý pečivo

# BASTONCINO, PANINI, CIABATTA



**BASTONCINO S CIBULÍ 100 g**  
BASTONCINO S CIBUĽOU 100 g

49052		60 ks		22 cm		x		200-210 °C		8-12 min	
-------	--	-------	--	-------	--	---	--	------------	--	----------	--

- ✓ s cibulí, skvelé k rybím pokrmom a také k plnění
- ✓ s cibuľou, skvelé k rybím pokrmom a tiež k plneniu



**BASTONCINO S OLIVAMI 100 g**  
BASTONCINO S OLIVAMI 100 g

49053 L81		60 ks		22 cm		10-15 min		x		200-210 °C		8-12 min	
--------------	--	-------	--	-------	--	-----------	--	---	--	------------	--	----------	--

- ✓ se zelenými olivami, vhodné k vínu a aperitívům
- ✓ so zelenými olivami, vhodné k vínu a aperitívom



**PANINI GRIGLIATO PŘEDGRILOVANÉ 80 g**  
PANINI GRIGLIATO PREDGRILOVANÉ 80 g

49061 L91C		54 ks		20 cm		10-15 min		x		200-210 °C		3-5 min	
---------------	--	-------	--	-------	--	-----------	--	---	--	------------	--	---------	--

- ✓ pro zapékání v kontaktním grilu, s obsahem extra panenského olivového oleje
- ✓ pre zapekanie v kontaktnom grile, s obsahom extra panenského olivového oleja



**PLNĚ DOPEČENÁ CIABATTA 290 g**  
PLNE DOPEČENÁ CIABATTA 290 g



plně dopečeno  
plne dopečené

27693 B434		26 ks		9×35 cm		10-15 min		x		200-210 °C		0-5 min	
---------------	--	-------	--	---------	--	-----------	--	---	--	------------	--	---------	--

- ✓ tradiční italské pečivo s kváskem, typicky křupavá kůrka
- ✓ tradičné talianske pečivo s kváskom, typicky chrumbkavá kôrka



**PLNĚ DOPEČENÁ SENDVIČOVÁ CIABATTA 110 g**  
PLNE DOPEČENÁ SENDVIČOVÁ CIABATTA 110 g

plně dopečeno  
plne dopečené

27790 B442		55 ks		8×19 cm		10-15 min		x		200-210 °C		0-5 min	
---------------	--	-------	--	---------	--	-----------	--	---	--	------------	--	---------	--

- ✓ tradiční italské pečivo s kváskem, kratší a širší tvar je perfektní na sendviče
- ✓ tradičné talianske pečivo s kváskom, kratšie a širšie tvar je perfektýn na sendviče



**MALÁ CIABATTA 80 g**  
MALÁ CIABATTA 80 g



20221 B143		80 ks		9×10 cm		10-15 min		x		200-210 °C		7-10 min	
---------------	--	-------	--	---------	--	-----------	--	---	--	------------	--	----------	--

- ✓ mini verze tradičního italského pečiva
- ✓ mini verzia tradičného talianskeho pečiva

# FAST FOOD

PĚČIVO



**MAXI BURGER BULKA SE SEZAMEM 82 g**  
MAXI BURGER ŽEMĽA SO SEZAMOM 82 g

51778



60 ks



11 cm



10-15 min



X

plně dopečeno  
plne dopečené



- ✓ klasická nasládlá bulka sypaná sezamem, predkrojená
- ✓ klasická sladkastá žemľa sypaná sezamom, predkrojená



**BRIOCHE BURGER BULKA EXCLUSIVE 80 g**  
BRIOCHE BURGER ŽEMĽA EXCLUSIVE 80 g

51646



60 ks



11 cm



30 min



X



X



X

plně dopečeno  
plne dopečené



- ✓ lehce nasládlá bulka, posypaná sezamem
- ✓ mierne sladkastá žemľa, sypaná sezamom



**CELOZRNNÁ BURGER BULKA SE SEZAMEM 90 g**  
CELOZRNNÁ BURGER ŽEMĽA SO SEZAMOM 90 g

51771



30 ks



11,5 cm



10-15 min



X

plně dopečeno  
plne dopečené



- ✓ jemně nasládlá bulka z celozrnné mouky, predkrojená
- ✓ jemne sladkastá žemľa z celozrnnnej múky, predkrojená



**BURGER BULKA BRIOSKOVÉHO TYPU 80 g**  
BURGER ŽEMĽA BRIOSKOVÉHO TYPU 80 g

53882



34 ks



11 cm



10-15 min



X

plně dopečeno  
plne dopečené



- ✓ klasická a jemně nasládlá bulka, predkrojená
- ✓ klasická a jemne sladkastá žemľa, predkrojená



**MINI BURGER BULKA BRIOSKOVÉHO TYPU PŘEDKROJENÁ 55 g**  
MINI BURGER ŽEMĽA BRIOSKOVÉHO TYPU, PREDKROJENÁ 55 g

53874



56 ks



8,5 cm



10-15 min



X



X



X

plně dopečeno  
plne dopečené



- ✓ klasická a jemně nasládlá bulka, predkrojená
- ✓ klasická a jemne sladkastá žemľa, predkrojená

# FAST FOOD



**AMERICKÝ HOT DOG ROHLÍK 60 g**  
AMERICKÝ HOT DOG ROŽOK 60 g

44790 08058	54 ks	15x4 cm	10-15 min	X	X	X	READY TO SERVE
----------------	-------	---------	-----------	---	---	---	----------------

- ✓ klasický nasládlý hot dog rohlík, predkrojený
- ✓ klasický sladkastý hot dog rožok, predkrojený

plně dopečeno  
plne dopečené



**HOT DOG ROHLÍK 60 g**  
HOT DOG ROŽOK 60 g

81576	40 ks	17x5 cm	10-15 min	X	X	X	READY TO SERVE
-------	-------	---------	-----------	---	---	---	----------------

- ✓ s již vytvoreným otvorem pre vloženie páru, vhodné také pro zapékání
- ✓ s už vytvoreným otvorm pre vloženie páru, vhodné tiež na zapekanie

plně dopečeno  
plne dopečené



**BAGEL NATURE 80 g**  
BAGEL NATURE 80 g

13908 B274	40 ks	11 cm	10-15 min	X	X	X	READY TO SERVE
---------------	-------	-------	-----------	---	---	---	----------------

- ✓ z kynutého těsta, vhodný k plnění
- ✓ z kysnutého cesta, vhodný na plnenie

plně dopečeno  
plne dopečené



**BAGEL POSYPAÑ SEZAMEM 80 g**  
BAGEL POSYPAÑ SEZAMOM 80 g

13909/ 81554	40 ks	11 cm	10-15 min	X	X	X	READY TO SERVE
-----------------	-------	-------	-----------	---	---	---	----------------

- ✓ z kynutého těsta, sypaná sezamovými semínky, vhodný k plnění
- ✓ z kysnutého cesta, sypaný sezamovými semienkami, vhodný na plnenie

VEGAN

plně dopečeno  
plne dopečené



# CHLEBY



**DŘEVORUBECKÝ CHLÉB 650 g**  
DREVORUBAČSKÝ CHLIEB 650 g

47148 N646							
	11 ks	48×10 cm	30 min	X	200-210 °C	10-15 min	

- ✓ chléb rustikálneho tvaru, vhodný ako príložné pečivo
- ✓ chlieb rustikálneho tvaru, vhodný ako príložné pečivo



**DŘEVORUBECKÝ CHLÉB MULTICEREÁLNÍ 650 g**  
DREVORUBAČSKÝ CHLIEB MULTICEREÁLNY 650 g

50678 N740							
	11 ks	48×10 cm	30 min	X	200-210 °C	10-15 min	

- ✓ chléb rustikálneho tvaru, vhodný ako príložné pečivo, s mixom semínek
- ✓ chlieb rustikálneho tvaru, vhodný ako príložné pečivo, s mixom semienok



**BATARD SVĚTLÝ CHLÉB 400 g**  
BATARD SVETLÝ CHLIEB 400 g

43652 B751							
	12 ks	28 cm	20-30 min	X	200-210 °C	13-15 min	

- ✓ chléb z kamenné pece, s jemným řezem na povrchu
- ✓ chlieb z kamennej pece, s jemným rezom na povrchu



**BATARD TMAVÝ CHLÉB 450 g**  
BATARD TMAVÝ CHLIEB 450 g

43653 B752							
	12 ks	28 cm	20-30 min	X	200-210 °C	13-15 min	

- ✓ chléb z kamenné pece, s mixom zdravých semínek a vločiek
- ✓ chlieb z kamennej pece, s mixom zdravých semienok a vločiek



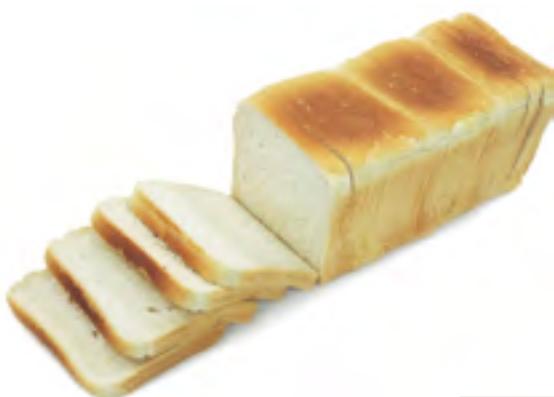
# CHLEBY



**CHLÉB SE SLUNEČNICOVÝMI SEMÍNKY 500 g**  
CHLIEB SO SLNEČNICOVÝMI SEMIENKAMI 500 g

81608		24 ks		17,5 cm		60-90 min		x		170-175 °C		±20 min	
-------	--	-------	--	---------	--	-----------	--	---	--	------------	--	---------	--

- ✓ bochník chleba pečený ve formách, obsahuje 11% slunečnicových semínek
- ✓ bochník chleba pečený vo formách, obsahuje 11% slnečnicových semienok



**MAXI TOUSTOVÝ CHLÉB SVĚTLÝ 960 g**  
MAXI TOUSTOVÝ CHLIEB SVETLÝ 960 g

82073		10 ks		11,5×11,5 cm/plátek		60 min		x		x		x	
-------	--	-------	--	---------------------	--	--------	--	---	--	---	--	---	--

- ✓ s extra velkými plátky, vyjímečná kvalita
- ✓ s extra velkými plátkami, výnimočná kvalita

plně dopečeno  
plne dopečené

**MAXI TOUSTOVÝ CHLÉB TMAVÝ 960 g**  
MAXI TOUSTOVÝ CHLIEB TMAVÝ 960 g

82074		10 ks		11,5×11,5 cm/plátek		60 min		x		x		x	
-------	--	-------	--	---------------------	--	--------	--	---	--	---	--	---	--

- ✓ s extra velkými plátky, obsahuje 11 různých druhů semínek
- ✓ s extra velkými plátkami, obsahuje 11 rôznych druhov semienok

plně dopečeno  
plne dopečené



**RUSTIKÁLNÍ CHLÉB PÉRÉNES 450 g**  
RUSTIKÁLNY CHLIEB PÉRÉNES 450 g

36833		25 ks		30 cm		30 min		x		200-210 °C		±20 min	
-------	--	-------	--	-------	--	--------	--	---	--	------------	--	---------	--

- ✓ pšeničný chleba s kváskem
- ✓ pšeničný chlieb s kváskom



**MULTICEREÁLNÍ CHLÉB PÉRÉNES 450 g**  
MULTICEREÁLNY CHLIEB PÉRÉNES 450 g

23567		30 ks		28 cm		30 min		x		200-210 °C		±20 min	
-------	--	-------	--	-------	--	--------	--	---	--	------------	--	---------	--

- ✓ se semínky a zrníčky, s kváskem
- ✓ so semienkami a zrniečkami, s kváskom



# MINI PEČIVO



**5 DRUHŮ MINI PEČIVA 30 g**  
5 DRUHOV MINI PEČIVA 30 g

mini

22021 MB2	130 ks	5-6 cm	10-15 min	x	200-210 °C	±5 min	
--------------	--------	--------	-----------	---	------------	--------	--

- ✓ mix bílého, tmavého, vícezrnného a celozrnného pečiva různých tvarů
- ✓ mix bieleho, tmavého, viaczrnného a celozrnného pečiva rôznych tvarov



PEČIVO



**4 DRUHY MINI KAISEREK 32 g**  
4 DRUHY MINI KAIZEROK 32 g

mini

50639	100 ks	6 cm	10-15 min	x	200-210 °C	±5 min	
-------	--------	------	-----------	---	------------	--------	--

- ✓ mix kaiserek: natural, multicereální, sezamové a makové
- ✓ mix kaizerok: natural, multicereálne, sezamové a makové



**3 DRUHY MINI PEČIVA-LONGUET 40 g**  
3 DRUHY MINI PEČIVA-LONGUET 40 g

mini

28203 MB19	60 ks	12 cm	10-15 min	x	200-210 °C	±5 min	
---------------	-------	-------	-----------	---	------------	--------	--

- ✓ 3 druhy pečiva: natural, se slunečnicovými semínky, a vícezrnné
- ✓ 3 druhy pečiva: natural, so slnečnicovými semienkami, a viaczrnné



**PŘEDPEČENÁ BÍLÁ MINI BAGETA 40 g**  
PREDPEČENÁ BIELA MINI BAGETA 40 g

mini

12129 B108	180 ks	10 cm	10-15 min	x	200-210 °C	±5 min	
---------------	--------	-------	-----------	---	------------	--------	--

- ✓ krušková bagetka ideální jako příložkové pečivo
- ✓ chrumkavá bagetka ideálne ako príložkové pečivo

BROŽURKA S RECEPTY  
KE STAŽENÍ NA NAŠEM ESHOPU:  
[MOJEVANDEMOORTELE.CZ](http://MOJEVANDEMOORTELE.CZ)  
BROŽURKA S RECEPTAMI NA STIAHNUTIE  
NA NAŠOM ESHOPE:  
[MOJEVANDEMOORTELE.SK](http://MOJEVANDEMOORTELE.SK)

**MINI SOFT SANDWICH 25 g**  
MINI SOFT SANDWICH 25 g

plně dopečeno  
plne dopečené

53932	200 ks	9 cm	10-15 min	x	200-210 °C	7-10 min	
-------	--------	------	-----------	---	------------	----------	--

- ✓ klasický nasládlá briška, skvělá k plnění
- ✓ klasický sladkastá briška, skvelá k plneniu

# LOUHOVANÉ PEČIVO | LÚHOVANÉ PEČIVO



VELKÝ PRECLÍK 120 g  
VEĽKÝ PRACLÍK 120 g



41455  
L17      72 ks      15×13 cm      10-13 min      x      170-195 °C      ±10 min      READY TO BAKE

- ✓ z lúhovaného těsta s máslem, povrch je naříznutý
- ✓ z lúhovaného cesta s maslom, povrch je narezaný



LAUGEN ROHLÍK 120 g  
LAUGEN ROŽOK 120 g



41454  
L16      105 ks      22×5 cm      10-30 min      x      170-195 °C      ±10 min      READY TO BAKE

- ✓ z lúhovaného těsta s máslem, povrch je naříznutý
- ✓ z lúhovaného cesta s maslom, povrch je narezaný

SÁČEK SE SOLÍ  
V KAŽDÉM BALENÍ  
VRECÚŠKO SO SOĽOU  
V KAŽDOM BALENÍ



# PLNĚ DOPEČENÉ PEČIVO | PLNE DOPEČENÉ PEČIVO

PEČIVO



**PLNĚ DOPEČENÁ BÍLÁ BAGETA 60 g**  
PLNE DOPEČENÁ BIELA BAGETA 60 g

14599 B49	108 ks	14 cm	10-15 min	X	X	X	READY TO SERVE
--------------	--------	-------	-----------	---	---	---	----------------

- ✓ ideální k plnění i jako příložkové pečivo
- ✓ ideálna na plnenie aj ako príložkové pečivo

plně dopečeno  
plne dopečené



**PŘEDKROJENÁ PLNĚ DOPEČENÁ BÍLÁ BAGETA 60 g**  
PREDKROJENÁ PLNE DOPEČENÁ BIELA BAGETA 60 g

48844 B449	112 ks	14 cm	10-15 min	X	X	X	READY TO SERVE
---------------	--------	-------	-----------	---	---	---	----------------

- ✓ ihned připravená k plnění, ideální na rauty a catering, předkrojená
- ✓ ihned pripravená na plnenie, ideálna na rauty a catering, predkrojená

plně dopečeno  
plne dopečené



**VÍCEZRNNÝ RHOMBIG SVĚTLÝ 80 g**  
VIACZRNNÝ RHOMBIG SVETLÝ 80 g

27218 B408	40 ks	19 cm	10-15 min	X	200-210 °C	0-5 min	READY TO SERVE
---------------	-------	-------	-----------	---	------------	---------	----------------

- ✓ se slunečnicovými a lněnými semínky, z kamenné pece
- ✓ so slnečnicovými a ľanovými semienkami, z kamennej pece

plně dopečeno  
plne dopečené



**BAGUELINO 110 g**  
BAGUELINO 110 g

48845 B547	75 ks	21 cm	10-15 min	X	200-210 °C	0-5 min	READY TO SERVE
---------------	-------	-------	-----------	---	------------	---------	----------------

- ✓ z kamenné pece, s kváskem
- ✓ z kamennej pece, s kváskom

plně dopečeno  
plne dopečené



**VÍCEZRNNÝ RHOMBIG TMAVÝ 80 g**  
VIACZRNNÝ RHOMBIG TMAVÝ 80 g

27217 B407	40 ks	19 cm	10-15 min	X	200-210 °C	0-5 min	READY TO SERVE
---------------	-------	-------	-----------	---	------------	---------	----------------

- ✓ se slunečnicovými a lněnými semínky, z kamenné pece
- ✓ so slnečnicovými a ľanovými semienkami, z kamennej pece

plně dopečeno  
plne dopečené



**BAGUELINO VÍCEZRNNÉ TMAVÉ 125 g**  
BAGUELINO VIACZRNNÉ TMAVÉ 125 g

41758 B668	60 ks	21 cm	10-15 min	X	200-210 °C	0-5 min	READY TO SERVE
---------------	-------	-------	-----------	---	------------	---------	----------------

- ✓ vícezrnné pečivo z kamené pece, s kváskem
- ✓ viaczrnné pečivo z kamennej pece, s kváskom

plně dopečeno  
plne dopečené

# PLNĚ DOPEČENÉ PEČIVO | PLNE DOPEČENÉ PEČIVO



**PLNĚ DOPEČENÁ CIABATTA 290 g**  
PLNE DOPEČENÁ CIABATTA 290 g

27693  
B434      26 ks      9x36 cm      10-15 min      X      200-210 °C      0-5 min      READY TO SERVE

- ✓ tradiční italské pečivo s kváskem, typicky křupavá kůrka
- ✓ tradičné talianske pečivo s kváskom, typicky chrumbkavá kôrka



plně dopečeno  
plne dopečené



**PLNĚ DOPEČENÁ SENDVIČOVÁ CIABATTA 110 g**  
PLNE DOPEČENÁ SENDVIČOVÁ CIABATTA 110 g

27790  
B442      55 ks      8x19 cm      10-15 min      X      200-210 °C      0-5 min      READY TO SERVE

- ✓ tradiční italské pečivo s kváskem, krátký a širší tvar je perfektní na sendviče
- ✓ tradičné talianske pečivo s kváskom, krátký a širší tvar je perfektný na sendviče



plně dopečeno  
plne dopečené



**SOFT BAGETA S CELOZRNNOU MOUKOU 110 g**  
SOFT BAGETA S CELOZRNNOU MÚKOU 110 g

54328      60 ks      20 cm      10-15 min      X      X      X      READY TO SERVE

- ✓ měkká bageta s celozrnnou moukou, plně dopečená
- ✓ mäkká bageta s celozrnnou múkou, plne dopečená



plně dopečeno  
plne dopečené



**MAXI TOUSTOVÝ CHLÉB SVĚTLÝ 960 g**  
MAXI TOUSTOVÝ CHLEB SVETLÝ 960 g

82073      10 ks      11,5x11,5 cm/plátek      60 min      X      X      X      X      READY TO SERVE

- ✓ s extra velkými plátky, vyjímečná kvalita
- ✓ s extra velkými plátkami, výnimočná kvalita

plně dopečeno  
plne dopečené



**MAXI TOUSTOVÝ CHLÉB TMAVÝ 960 g**  
MAXI TOUSTOVÝ CHLEB TMAVÝ 960 g

82074      10 ks      11,5x11,5 cm/plátek      60 min      X      X      X      X      READY TO SERVE

- ✓ s extra velkými plátky, obsahuje 11 různých druhů semínek
- ✓ s extra velkými plátkami, obsahuje 11 rôznych druhov semienok



# PLNĚ DOPEČENÉ PEČIVO | PLNE DOPEČENÉ PEČIVO



**MAXI BURGER BULKA SE SEZAMEM 82 g**  
MAXI BURGER ŽEMĽA SO SEZAMOM 82 g

82228		60 ks		11 cm		10-15 min		x		x	
-------	--	-------	--	-------	--	-----------	--	---	--	---	--

- ✓ klasická nasládlá bulka sypaná sezamom, predkrojená
- ✓ klasická sladkastá žemľa sypaná sezamom, predkrojená

plně dopečeno  
plne dopečené



**BURGER BULKA BRIOSKOVÉHO TYPU 80 g**  
BURGER ŽEMĽA BRIOSKOVÉHO TYPU 80 g

53882		34 ks		11 cm		10-15 min		x		x	
-------	--	-------	--	-------	--	-----------	--	---	--	---	--

- ✓ klasická a jemně nasládlá bulka
- ✓ klasická a mierne osladená žemľa

plně dopečeno  
plne dopečené



**BRIOCHE BURGER BULKA EXCLUSIVE 80 g**  
BRIOCHE BURGER ŽEMĽA EXCLUSIVE 80 g

51646		60 ks		11,5 cm		30 min		x		x	
-------	--	-------	--	---------	--	--------	--	---	--	---	--

- ✓ lehce nasládlá bulka, posypaná sezamom
- ✓ mierne sladkastá žemľa, sypaná sezamom

plně dopečeno  
plne dopečené



**BURGER BULKA SE SEZAMEM A ČERNÝM KMÍNEM 90 g**  
BURGER ŽEMĽA SO SEZAMOM A ČIERNOM RASCOU 90 g

51735		30 ks		11,5 cm		30 min		x		x	
-------	--	-------	--	---------	--	--------	--	---	--	---	--

- ✓ lahodně jemná bulka posypaná sezamom a černým kmínem, předkrojená
- ✓ lahodne jemná hrčka posypaná sezamom a čiernym rascou, predkrojená

plně dopečeno  
plne dopečené



**CEOZRNNÁ BURGER BULKA SE SEZAMEM 90 g**  
CEOZRNNÁ BURGER ŽEMĽA SO SEZAMOM 90 g

51771		30 ks		11,5 cm		10-15 min		x		x	
-------	--	-------	--	---------	--	-----------	--	---	--	---	--

- ✓ jemně nasládlá bulka z celozrnné mouky, predkrojená
- ✓ jemne sladkastá žemľa z celozrnnnej múky, predkrojená

plně dopečeno  
plne dopečené



**TIGER BULKA 90 g**  
TIGER ŽEMĽA 90 g

51445 B933		32 ks		10 cm		30 min		x		200-210 °C	
---------------	--	-------	--	-------	--	--------	--	---	--	------------	--

- ✓ nadýchané a jemné pečivo s unikátnym „tygřím“ povrchom, predkrojená
- ✓ nadýchané a jemné pečivo s unikátnym „tigřím“ povrchom, predkrojená

plně dopečeno  
plne dopečené

# PLNĚ DOPEČENÉ PEČIVO | PLNE DOPEČENÉ PEČIVO



**AMERICKÝ HOT DOG ROHLÍK 60 g**  
AMERICKÝ HOT DOG ROŽOK 60 g

44790 08058	54 ks	15x4 cm	10-15 min	X	X	X	READY TO SERVE
----------------	-------	---------	-----------	---	---	---	----------------

- ✓ klasický nasládlý hot dog rohlík, predkrojený
- ✓ klasický sladkastý hot dog rožok, predkrojený

plně dopečeno  
plne dopečené



**HOT DOG ROHLÍK 60 g**  
HOT DOG ROŽOK 60 g

81576	40 ks	17x5 cm	10-15 min	X	X	X	READY TO SERVE
-------	-------	---------	-----------	---	---	---	----------------

- ✓ s již vytvoreným otvorem pre vloženie páru, vhodné také pro zapékání
- ✓ s už vytvoreným otvorm pre vloženie páru, vhodné tiež pre zapekanie

plně dopečeno  
plne dopečené



**BAGEL NATURE 80 g**  
BAGEL NATURE 80 g

13908 B274	40 ks	11 cm	10-15 min	X	X	X	READY TO SERVE
---------------	-------	-------	-----------	---	---	---	----------------

- ✓ z kynutého těsta, vhodný k plnění
- ✓ z kysnutého cesta, vhodný na plnenie

plně dopečeno  
plne dopečené



**BAGEL POSYPAŇ SEZAMEM 80 g**  
BAGEL POSYPAŇ SEZAMOM 80 g

13909/ 81554	40 ks	11 cm	10-15 min	X	X	X	READY TO SERVE
-----------------	-------	-------	-----------	---	---	---	----------------

- ✓ z kynutého těsta, sypaná sezamovými semínky, vhodný k plnění
- ✓ z kysnutého cesta, sypaný sezamovými semienkami, vhodný na plnenie

plně dopečeno  
plne dopečené



BROŽURKA S RECEPTY  
KE STAŽENÍ NA NAŠEM ESHOPU:  
[MOJEVANDEMOORTELE.CZ](http://MOJEVANDEMOORTELE.CZ)

BROŽURKA S RECEPTAMI NA STIAHNUTIE  
NA NAŠOM ESHOPE:  
[MOJEVANDEMOORTELE.SK](http://MOJEVANDEMOORTELE.SK)

mini

**MINI SOFT SANDWICH 25 g**  
MINI SOFT SANDWICH 25 g

53932	200 ks	9 cm	10-15 min	X	X	X	READY TO SERVE
-------	--------	------	-----------	---	---	---	----------------

- ✓ klasicky nasládlá brioška, skvělá k plnění
- ✓ klasicky sladkastá brioška, skvělá na plnenie

plně dopečeno  
plne dopečené



21%

**PLNĚ DOPEČENÝ CROISSANT MÁSLOVÝ 60 g**  
PLNE DOPEČENÝ CROISSANT MÁSLOVÝ 60 g

53126	36 ks	10-15 min	X	X	X	X	READY TO SERVE
-------	-------	-----------	---	---	---	---	----------------

- ✓ rychlá příprava, ideální na plnění
- ✓ rýchla príprava, ideálne na plnenie

plně dopečeno  
plne dopečené



# PLNĚ DOPEČENÉ PEČIVO | PLNE DOPEČENÉ PEČIVO

PEČIVO



**FOSSETTE MAXI - PŘEKROJENÝ 100 g**  
FOSSETTE MAXI - PREDKROJENÝ 100 g

53025		33 ks		13 cm		10-15 min		x		200-210 °C		0-5 min	
-------	--	-------	--	-------	--	-----------	--	---	--	------------	--	---------	--

- ✓ s extra panenským olivovým olejom, trendy tvar
- ✓ s extra panenským olivovým olejom, trendy tvar



plně dopečeno  
plne dopečené



**FOSSETTE MAXI 100 g**  
FOSSETTE MAXI 100 g

52680		33 ks		13 cm		10-15 min		x		200-210 °C		0-5 min	
-------	--	-------	--	-------	--	-----------	--	---	--	------------	--	---------	--

- ✓ s extra panenským olivovým olejom, trendy tvar
- ✓ s extra panenským olivovým olejom, trendy tvar



plně dopečeno  
plne dopečené



**FOSSETTE TOSCANE MAXI 100 g**  
FOSSETTE TOSCANE MAXI 100 g

28038		28 ks		13 cm		10-15 min		x		200-210 °C		0-5 min	
-------	--	-------	--	-------	--	-----------	--	---	--	------------	--	---------	--

- ✓ s extra panenským olivovým olejom, sušenými rajčatami, černými olivami a výtažky z bylinky
- ✓ s extra panenským olivovým olejom, sušenými rajčatami, čiernymi olivami a výťažky z bylinky

plně dopečeno  
plne dopečené



**MULTICEREÁLNÍ FOSSETTE MAXI 100 g**  
MULTICEREÁLNY FOSSETTE MAXI 100 g

53691		33 ks		13 cm		10-15 min		x		200-210 °C		0-5 min	
-------	--	-------	--	-------	--	-----------	--	---	--	------------	--	---------	--

- ✓ bohaté složení s mixem zdravých semienok, vločiek s otrubami
- ✓ bohaté zloženie s mixom zdravých semienok, vločiek s otrubami



plně dopečeno  
plne dopečené





# VÝROBKY K DOPEČENÍ | K DOPEČENIU

SLANÉ K DOPEČENÍ   SLANÉ K DOPEČENIU	46, 48
SLADKÉ KE KYNUTÍ   SLADKÉ KE KYNUTIU	48
NEPLNĚNÉ CROISSANTY   NEPLNENÉ CROISSANTY	51
PLNĚNÉ CROISSANTY   PLNENÉ CROISSANTY	53
PLETENCE   PLETEŇKY	54
ŠNECI A ROLKY   SLIMÁCI A ROLKY	55
ČOKOLÁDOVÁ, VANILKOVÁ, TVAROHOVÁ NÁPLŇ	57
OVOCNÁ NÁPLŇ	59
LISTOVÉ TĚSTO   LÍSTKOVÉ CESTO	60
MINI SLADKÉ	61
PLÁTY	64

# SLANÉ K DOPEČENÍ | SLANÉ K DOPEČENIU



**CROISSANT SE ŠUNKOU A SÝREM S MÁSLEM 105 g**  
CROISSANT SO ŠUNKOU A SYROM S MASLOM 105 g

52139 KB61	48 ks	15-30 min	x	160-180 °C	± 20 min	
---------------	-------	-----------	---	------------	----------	--

- ✓ plněný šunkou a sýrem, zdobený strouhaným Ementálem
- ✓ plněný šunkou a syrom, zdobený strúhaným syrom Ementálom



**CROISSANT SE SÝREM S MÁSLEM 105 g**  
CROISSANT SO SYROM S MASLOM 105 g

52137	48 ks	15-30 min	x	160-180 °C	± 20 min	
-------	-------	-----------	---	------------	----------	--

- ✓ plněný sýrem, lahodná chut'
- ✓ plnený syrom, lahodná chut'



**FRIKADELA V PLUNDROVÉM ZÁVINU 165 g**  
FRIKADELA V PLUNDROVÉ ZÁVINE 165 g

53456 RB29	48 ks	30-60 min	x	160-180 °C	± 20 min	
---------------	-------	-----------	---	------------	----------	--

- ✓ náplň z drůbežího masa s bylinkami a kořením
- ✓ náplň z hydinového masa s bylinkami a korením



**ČESNEKOVÁ BAGETA S MÁSLEM 175 g**  
CESNAKOVÁ BAGETA S MASLOM 175 g

81360	36 ks	28 cm	10-15 min	x	200-210 °C	7-10 min	
-------	-------	-------	-----------	---	------------	----------	--

- ✓ s přičnímými řezy naplněnými bylinkovým máslem a česnekem
- ✓ s priečnymi rezmi naplnenými bylinkovým maslom a cesnakom



**EXPRESS KLASIK PIZZA 157 g**  
EXPRESS KLASIK PIZZA 157 g

81612 B777	36 ks	0-30 min	x	160-180 °C	± 20 min	
---------------	-------	----------	---	------------	----------	--

- ✓ se salámem, paprikou, cibulí a mozzarellou
- ✓ so salámou, paprikou, cibulou a mozzarellou



**PIZZA MARGHERITA 1000 g**  
PIZZA MARGHERITA 1000 g

49177	4 ks	30×40 cm	10-15 min	x	160-180 °C	7-10 min	
-------	------	----------	-----------	---	------------	----------	--

- ✓ italská klasická príchuť
- ✓ talianska klasická príchuť

# SLANÉ K DOPEČENÍ | SLANÉ K DOPEČENIU



## 5 DRUHŮ MINI SLANÝCH ZÁKUSKŮ 20 g

5 DRUHOV MINI SLANÝCH DEZERTOV 20 g

<b>47666</b>		300 ks		10-16 min		x		160-180 °C		± 6 min	
--------------	--	--------	--	-----------	--	---	--	------------	--	---------	--

- ✓ mix 5 druhů mini slaných snacků
- ✓ mix 5 druhov slaných mini snackov



## FOCACINA TOSCANE 100 g

FOCACINA TOSCANE 100 g

<b>28034</b>		55 ks		12 cm		10-15 min		x		200-210 °C		7-10 min	
--------------	--	-------	--	-------	--	-----------	--	---	--	------------	--	----------	--

- ✓ s cherry rajčátky, olivami, paprikami, kapary a oreganem
- ✓ s cherry paradajkami, olivami, paprikami, kapary a oreganom



## FOCACIA MEDITERRANEA 800 g

FOCACIA MEDITERRANEA 800 g

<b>49172</b>		4 ks		30×40 cm		10-15 min		x		170-195 °C		7-10 min	
--------------	--	------	--	----------	--	-----------	--	---	--	------------	--	----------	--

- ✓ focaccia se zeleninou a oregánem
- ✓ focaccia so zeleninou a oreganom



## ŠKVARKOVÝ PAGÁČ 100 g

OŠKVARKOVÝ PAGÁČ 100 g

<b>82303</b>		40 ks		30-60 min		x		200 °C		12-15 min	
--------------	--	-------	--	-----------	--	---	--	--------	--	-----------	--

- ✓ se škvarky a vepřovým sádlem, s kmínovým posypem
- ✓ s oškvarkami a bravčovou maslou, s kmínovým posypom



## MULTICEREÁLNÍ TROJHRÁNEK 100 g

MULTICEREÁLNY TROJHRÁNOK 100 g



<b>82309</b>		50 ks		15-30 min		x		160-180 °C		± 20 min	
--------------	--	-------	--	-----------	--	---	--	------------	--	----------	--

- ✓ z lúhovaného těsta s máslem, ideální na plnění
- ✓ z lúhovaného cesta s maslom, ideálne na plnenie



## SLANÉ K DOPEČENÍ | SLANÉ K DOPEČENIU



**TWIST SE SÝREM A ŠPENÁTEM 70 g**  
TWIST SO SYROM A ŠPENÁTOM 70 g

82301	60 ks	15-30 min	x	160-180 °C	± 20 min	
-------	-------	-----------	---	------------	----------	---

- ✓ bohatá náplň
- ✓ bohatá náplň



**CHILI SIN CARNE SNACK**  
CHILI SIN CARNE SNACK

82308	50 ks	15-30 min	x	160-180 °C	± 20 min	
-------	-------	-----------	---	------------	----------	---

- ✓ mexický vegetariánský snack, mix zeleniny a fazolí
- ✓ mexický vegetariánský snack, zmes zeleniny a fazuí'



## SLADKÉ KE KYNUTÍ | SLADKÉ KU KYSNUTIU



**CROISSANT 55 g**  
CROISSANT 55 g

21504 K70	218 ks	x	34 °C/90 min	160-180 °C	± 20 min	
--------------	--------	---	--------------	------------	----------	---

- ✓ více otevřený tvar
- ✓ viac otvorený tvar

## Rozšířte svůj sortiment kreativním zdobením

Rozšírite svoj sortiment kreatívnym zdobením



### VYTVOŘTE EXKLUZIVNÍ PRODUKT VYTvorTE EXKLUZÍVNÝ PRODUKT

Nejoriginálnějších výsledků dosáhnete díky kombinaci zdobících technik:

- polijte fondánem či čokoládou
- posypte moučkovým cukrem
- dozdobte čokoládovými šupinkami nebo cukrovou rýží

Najoriginálnejšie výsledky dosiahnete kombináciou zdobiacich techník:

- polejte fondánom alebo čokoládou
- posypte práškovým cukrom
- dozdobte čokoládovými šupinkami alebo cukrovou ryžou

Lidé mají rádi různorodost a chtějí stále zkoušet něco nového.

Budete si proto jisti, že zákazníci originalitu vašich produktů ocení.

Ľudia majú radi rôznorodosť a chcú stále skúšať niečo nové. Budete si preto istí, že zákazníci originalitu vašich produktov ocenia.



# „Z mrazáku rovnou do pece“

## „Z mrazničky priamo do pece“



Technologie Bake'Up® vznikla v roce 2000. / Technológia Bake'Up® vznikla v roku 2000.

Je to exkluzívni patent pro pekařské produkty s mnoha benefity v porovnání s ostatními technologiemi.

Je to exkluzívny patent pre pekárenské produkty s mnohými benefitmi v porovnaní s ostatnými technológiami.

## Benefity



BEZ KYNUTÍ  
BEZ ROZMRAZENÍ  
BEZ POTREBY GLAZUROVAT  
BEZ KYSNUTIA  
BEZ ROZMRAZENIA  
BEZ POTREBY GLAZOVANIA



MENŠÍ OBJEM & ÚSPORA PROSTORU  
TRANSPORT -63% EMISÍ  
MENŠÍ OBJEM & ÚSPORA PRIESTORU  
TRANSPORT -63% EMISIÍ



GARANTOVANÁ  
TOP KVALITA



MNOHO RŮZNÝCH VYUŽITÍ BAKE UP PRODUKTŮ\*  
MNOHO RÔZNYCH VYUŽITÍ BAKE UP PRODUKTOV\*



SPOKOJENÝ ZÁKAZNÍK  
SPOKOJNÝ ZÁKAZNÍK

**NOVÁ GENERACE BAKE'UP®**  
**NOVÁ GENERÁCIA BAKE'UP®**  
**EXKLUSÍVNÍ TECHNOLOGIE**  
**EXKLUSÍVNA TECHNOLÓGIA**



Záhyby pro lepší výsledek  
Záhyby pre lepší výsledok

AUTENTICKÉ FRANCOUZSKÉ CROISSANTY  
AUTENTICKÉ FRANCÚZKE CROISSANTY  
TRADIČNÍ RECEPTURA  
& VÝJIMEČNÁ CHUŤ  
TRADICNÁ RECEPTÚRA  
& VÝNIMOČNÁ CHUŤ

RYZÍ SLOŽENÍ  
RÝDZE PRÍSADY  
NADÝCHANÝ TVAR  
ZLATÉ ZBARVENÍ  
ZLATÉ SFARBENIE  
ŘEMESLNÝ TVAR  
REMESELNÝ TVAR

**POSTUP PEČENÍ/PEČENIA**  
**1. KROK**

PŘEDEHŘEJTE PEC / PREDHREJTE PEC  
Běžná pec / Bežná pec : 160 - 180°C

**2. KROK**

ZMRAŽENÉ PRODUKTY UMÍSTĚTE NA PLECH  
SPOLU S PEČÍCÍM PAPÍREM / ZMRAŽENÉ PRODUKTY  
UMIESTNITE NA PLECH SPOLU S PAPIEROM NA PEČENIE

**3. KROK**

PŘESUŇTE PLECH S PRODUKTY ROVNOU DO PECE

PRESUŇTE PLECH S PRODUKTAMI PRIAMO DO PECE

SNIŽTE TEPLITU NA / ZNÍŽTE TEPLITU NA :  
165/175 °C (běžná trouba / bežná rúra)

ČAS PEČENÍ / ČAS PEČENIA

Malé produkty: 16-18 min

Velké / Veľké produkty: 22-24 min

DŮLEŽITÉ = Prvých 15 minut troubu neotvírejte.

DÔLEŽITÉ = Prvých 15 minút rúru neotvárajte.

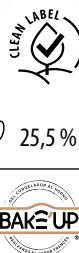
Každá pec peče jinak, proto doporučujeme nejdříve udělat malý test, abyste  
měli jistotu pozitivního výsledku. / Každá pec peče inak, preto odporúčame  
najskôr urobiť malý test, aby ste mali istotu pozitívneho výsledku.

# NEPLNĚNÉ CROISSANTY | NEPLNENÉ CROISSANTY



**BAKE-UP CROISSANT MÁSLOVÝ 80 g**  
BAKE UP CROISSANT MASLOVÝ 80 g

28297  
I862      70 ks      15-30 min      x      160-180 °C      ± 20 min      BAKE UP

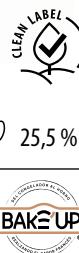


25,5 %



**BAKE-UP CROISSANT MÁSLOVÝ 60 g**  
BAKE UP CROISSANT MASLOVÝ 60 g

52233  
I882      100 ks      15-30 min      x      160-180 °C      ± 20 min      BAKE UP



25,5 %



**BAKE-UP CROISSANT MÁSLOVÝ 40 g**  
BAKE UP CROISSANT MASLOVÝ 40 g

31109      130 ks      15-30 min      x      160-180 °C      ± 20 min      BAKE UP



25,5 %



**MAXI CROISSANT MÁSLOVÝ 90 g**  
MAXI CROISSANT MASLOVÝ 90 g

49954      50 ks      15-30 min      x      160-180 °C      ± 20 min      BAKE UP



23,5 %



**BAKE-UP CROISSANT MARGARÍNOVÝ 60 g**  
BAKE UP CROISSANT MARGARÍNOVÝ 60 g

29202      180 ks      x      x      160-180 °C      ± 20 min      BAKE UP



**EXPRESS MULTICEREÁLNÍ CROISSANT S MÁSLÉM 75 g**  
EXPRESS MULTICEREÁLNY CROISSANT S MASLOM 75 g

51439      60 ks      0-30 min      x      200-210 °C      ± 20 min      BAKE UP



# NEPLNĚNÉ CROISSANTY | NEPLNENÉ CROISSANTY



27 %

## PLNĚ DOPEČENÝ CROISSANT MÁSLOVÝ 65 g PLNĚ DOPEČENÝ CROISSANT MÁSLOVÝ 65 g

53126



36 ks



10-15 min



X



X

plně dopečeno  
plne dopecene



- ✓ rychlá příprava, ideální na plnění
- ✓ rýchla príprava, ideálne na plnenie



17,5 %

## CROISSANT MÁSLOVÝ 55 g CROISSANT MÁSLOVÝ 55 g

38321



120 ks



15 min



X



160-180 °C



± 20 min



- ✓ nadýchaný croissant s jemnou máslovou chutí
- ✓ nadýchaný croissant s jemnou maslovou chutou



# PLNĚNÉ CROISSANTY | PLNENÉ CROISSANTY



**EXPRESS MULTICEREÁLNÍ CROISSANT  
S LESNÍM OVOCEM, BEZEM A MÁSLEM 90 g**  
EXPRESS MULTICEREÁLNY CROISSANT  
S LESNÝM OVOČÍM, BAZOU A MASLOM 90 g



38019      44 ks      0-30 min      x      160-180 °C      ± 20 min      EXPRESS

- ✓ s náplní s lesním ovocem a bezinkami, s mákem, pohankou a lněnými semínky
- ✓ s náplňou s lesním ovocím a bazou, s makom, pohánkou a ľanovými semienkami



**EXPRESS CROISSANT  
S LÍSKOOŘÍŠKOVÝM KRÉMEM A MÁSLEM 85 g**  
EXPRESS CROISSANT  
S LIESKOVORIEŠKOVÝM KRÉMOM A MASLOM 85 g



39507      N564      70 ks      0-30 min      x      160-180 °C      ± 20 min      EXPRESS

- ✓ s lískooříškovým krémem a čokoládovým posypem
- ✓ s lieskovořieškovým krémom a čokoládovým posypom



**EXPRESS CROISSANT  
S MERUŇKOVOU NÁPLNÍ MÁSLOVÝ 90 g**  
EXPRESS CROISSANT  
S MARHUĽOVOU NÁPLŇOU MASLOVÝ 90 g



17 %

37515      44 ks      0-30 min      x      160-180 °C      ± 20 min      EXPRESS

- ✓ s meruňkovou náplní a žltým cukrovým posypom
- ✓ s marhuľovou náplňou a žltým cukrovým posypom

## PLNĚNÉ CROISSANTY PLNENÉ CROISSANTY

Výber z neodolateľných náplní, kvalitné těsto s máslem a výjimečné zdobení, to vše naše croissanty odlišuje.

Výber z neodolateľných náplní, kvalitné maslové cesto a výnimočné zdobenie, ktoré naše croissanty odlišuje.



# PLETENCE | PLELENKY



**EXPRESS PLETENEC S PEKANOVÝMI OŘECHY A JAVOROVÝM SIRUPEM 98 g**  
EXPRESS PLELENKA S PEKANOVÝMI ORECHMI A JAVOROVÝM SIRUPOM 98 g

50480		96 ks		0-30 min		x		160-180 °C		± 20 min	
-------	--	-------	--	----------	--	---	--	------------	--	----------	--

- ✓ s náplní z javorového sirupu, zdobeno nasekanými pekanovými ořechy
- ✓ s náplňou z javorového sirupu, ozdobené nasekanými pekanovými orechami



**PLETENEC SE SLANÝM KARAMELEM 95 g**  
PLETENEC SO SLANÝM KARAMELOM 95 g

51664		96 ks		30-60 min		x		160-180 °C		± 20 min	
-------	--	-------	--	-----------	--	---	--	------------	--	----------	--

- ✓ s náplní ze slaného karamelu, zdobeno mandlemi
- ✓ s náplňou zo slaného karamelu, ozbené mandľami



**PLETENEC S PEKANOVÝMI OŘECHY A JAVOROVÝM SIRUPEM 98 g**  
PLELENKA S PEKANOVÝMI ORECHMI A JAVOROVÝM SIRUPOM 98 g

49999		60 ks		30-60 min		x		160-180 °C		± 20 min	
-------	--	-------	--	-----------	--	---	--	------------	--	----------	--

- ✓ s náplní z javorového sirupu, zdobeno celými pekanovými ořechy
- ✓ s náplňou z javorového sirupu, ozdobené celými pekanovými orechami



**PLETENEC S PUDINKOVOU NÁPLNÍ 95 g**  
PLETENEC S PUDINGOVOU NÁPLŇOU 95 g

50091		72 ks		30-60 min		x		160-180 °C		± 20 min	
-------	--	-------	--	-----------	--	---	--	------------	--	----------	--

- ✓ s lahodnou pudinkovou náplní s příchutí vanilky, krystalky cukru na povrchu
- ✓ s lahodnou pudingovou náplňou s příchutí vanilky, kryštálky cukru na povrchu

## PLETENCE | PLELENKY

### Pekanové ořechy & javorový sirup Pekanové orechy & javorový sirup

Pekanové ořechy jsou považovány za afrodisiakum a podporují nervový systém. Navíc patří mezi potraviny, které obsahují nejvíce antioxidantů. Javorový sirup vyniká svou lahodnou orechovo-medovou chutí.

Pekanové orechy sú považované za afrodisiakum a podporujú nervový systém. Navyše patria medzi potraviny, ktoré obsahujú najviac antioxidantov. Javorový sirup vyniká svojou lahodnou orechovo-medovou chuťou.

# ŠNECI A ROLKY | SLIMÁCI A ROLKY



**EXPRESS ČOKOLÁDOVÁ ROLKA S MÁSLEM 80 g**  
EXPRESS ČOKOLÁDOVÁ ROLKA S MASLOM 80 g

51499		96 ks		0-30 min		x		160-180 °C		± 20 min	
-------	--	-------	--	----------	--	---	--	------------	--	----------	--

- ✓ extra čokoládová náplň - obsahuje 2 čokoládové tyčinky, s máslem
- ✓ extra čokoládová náplň - obsahuje 2 čokoládové tyčinky, s maslom



18 %

**EXPRESS ROZINKOVÝ ŠNEK S VANILKOVÝM KRÉMEM MÁSLOVÝ 120 g**  
EXPRESS HROZIENKOVÝ SLIMÁK S VANILKOVÝM KRÉMOM MASLOVÝ 120 g

14104 KB30		60 ks		0-30 min		x		160-180 °C		± 20 min	
---------------	--	-------	--	----------	--	---	--	------------	--	----------	--

- ✓ s vanilkovým krémem a rozinkami, mimořádná velikost
- ✓ s vanilkovým krémom a hrozienkami, mimoriadna velkosť



**ČOKOLÁDOVÁ ROLKA S VANILKOVÝM PUDINKEM 75 g**  
ČOKOLÁDOVÁ ROLKA S VANILKOVÝM PUDINGOM 75 g

50961		96 ks		0-30 min		x		160-180 °C		± 20 min	
-------	--	-------	--	----------	--	---	--	------------	--	----------	--

- ✓ extra čokoládová náplň - obsahuje 2 čokoládové tyčinky, s pudinkovou náplní
- ✓ extra čokoládová náplň - obsahuje 2 čokoládové tyčinky, s puddingovou náplňou



**EXPRESS ROZINKOVÝ ŠNEK S VANILKOVÝM KRÉMEM MÁSLOVÝ 120 g**  
EXPRESS HROZIENKOVÝ SLIMÁK S VANILKOVÝM KRÉMOM MASLOVÝ 120 g

24654 RB3		60 ks		0-30 min		x		160-180 °C		± 20 min	
--------------	--	-------	--	----------	--	---	--	------------	--	----------	--

- ✓ s vanilkovým krémem a rozinkami, povrch je glazovaný
- ✓ s vanilkovým krémom a hrozienkami, povrch je glazovaný



## ŠNECI A ROLKY | SLIMÁCI A ROLKY



**EXPRESS SKOŘICOVÝ ŠNEK 93 g**  
EXPRESS ŠKORICOVÝ SLIMÁK 93 g

50196 N125	60 ks	0-30 min	x	160-180 °C	± 20 min	EXPRESS
---------------	-------	----------	---	------------	----------	---------

- ✓ se skořicovou náplní
- ✓ so škoricovou náplňou



**EXPRESS ROLKA S OŘÍŠKOVÝM KRÉMEM 120 g**  
EXPRESS ROLKA S OŘIEŠKOVÝM KRÉMOM 120 g

24841 KB53	60 ks	0-30 min	x	160-180 °C	± 20 min	EXPRESS
---------------	-------	----------	---	------------	----------	---------

- ✓ plněné krémem z lískových oříšků a kakaa, zdobené lískovými oříšky
- ✓ plnené krémom z lieskových orieškov a kakaa, zdobené lieskovými orieškami



# ČOKOLÁDOVÁ, VANILKOVÁ, TVAROHOVÁ NÁPLŇ



**EXPRESS ROHLÍČEK S NUGÁTEM A VANILKOVÝM KRÉMEM 130 g**  
EXPRESS ROHLÍČEK S NUGÁTOM A VANILKOVÝM KRÉMOM 130 g

29561 KB161		70 ks		0-30 min		x		160-180 °C		± 20 min	
----------------	--	-------	--	----------	--	---	--	------------	--	----------	--

- ✓ duo náplň s vanilkovým krémom a nugátem s lískovými orechmi
- ✓ duo náplň s vanilkovým krémom a nugátom s lieskovými orechmi



**EXPRESS ČOKOTWIST MÁSLOVÝ 110 g**  
EXPRESS ČOKOTWIST MASLOVÝ 110 g

15 %

36502		72 ks		0-30 min		x		160-180 °C		± 20 min	
-------	--	-------	--	----------	--	---	--	------------	--	----------	--

- ✓ s pudinkovým krémom a čokoládovými šupinkami
- ✓ s puddingovým krémom a čokoládovými šupinkami



**EXPRESS ZÁVIN S PUDINKEM A ROZINKAMI 100 g**  
EXPRESS ZÁVIN S PUDINGOM A HROZIENKAMI 100 g

23458 KB128		40 ks		0-30 min		x		160-180 °C		± 20 min	
----------------	--	-------	--	----------	--	---	--	------------	--	----------	--

- ✓ s pudinkovým krémom a rozinkami
- ✓ s puddingovým krémom a hroziennkami

# ČOKOLÁDOVÁ, VANILKOVÁ, TVAROHOVÁ NÁPLŇ



## EXPRESS TAŠTIČKA S PUDINGEM 100 g

EXPRESS TAŠTIČKA S PUDINGOM 100 g

47215 N654	65 ks	0-30 min	x	160-180 °C	± 20 min	EXPRESS
---------------	-------	----------	---	------------	----------	---------

- ✓ s pudinkovým krémem, obsahuje sáček s čoko fondánem na dozdobení produktu
- ✓ s puddingovým krémom, obsahuje vrecko s čoko fondánom na dozobenie produktu



## EXPRESS TVAROHOVÝ ŠATEČEK 130 g

EXPRESS TVAROHOVA ŠATÓČKA 130 g

27789 KB153	80 ks	0-30 min	x	160-180 °C	± 20 min	EXPRESS
----------------	-------	----------	---	------------	----------	---------

- ✓ s jemnou tvarohovou náplní
- ✓ s jemnou tvarohovou náplňou



## PLETENEC S PUDINKOVOU NÁPLNÍ 95 g

PLETENEC S PUDINGOVOU NÁPLŇOU 95 g

50091 KB208	72 ks	30-60 min	x	160-180 °C	± 20 min	READY TO BAKE
----------------	-------	-----------	---	------------	----------	---------------

- ✓ s lahodnou pudinkovou náplní s příchutí vanilky, krystalky cukru na povrchu
- ✓ s lahodnou puddingovou náplňou s příchutí vanilky, kryštálky cukru na povrchu



# OVOCNÁ NÁPLŇ



**EXPRESS HŘEBEN S MALINOVOU NÁPLNÍ A MASCARPONE 120 g**  
EXPRESS HREBEŇ S MALINOVOU NÁPLŇOU A MASCARPONE 120 g

23346  
KB139 | 70 ks | 0-30 min | x | 160-180 °C | ± 20 min | EXPRESS

- ✓ luxusní náplň s malinami a mascarpone
- ✓ luxusná náplň s malinami a mascarpone



**EXPRESS HŘEBEN S JAHODOVOU NÁPLNÍ A JOGURTEM 120 g**  
EXPRESS HREBEŇ S JAHODOVOU NÁPLŇOU A JOGURTOM 120 g

50197  
KB189 | 72 ks | 0-30 min | x | 160-180 °C | ± 20 min | EXPRESS

- ✓ svěží kombinace jahodové náplně a krémového jogurtu
- ✓ svieža kombinácia jahodovej náplne a krémového jogurtu



**EXPRESS TŘEŠŇOVÁ ROLKA S PUDINKEM 120 g**  
EXPRESS ČEREŠŇOVÁ ROLKA S PUDINGOM 120 g

29549  
KB160 | 60 ks | 0-30 min | x | 160-180 °C | ± 20 min | EXPRESS

- ✓ s třešňovou náplní a pudinkovým krémem, povrch je lesklý díky glazure
- ✓ s čerešňovou náplňou a pudingovým krémem, povrch je lesklý vďaka glazúre



**MULTICEREÁLNÍ ROLKA S BORŮVKOVO-TVAROHOVOU NÁPLNÍ 120 g**  
MULTICEREÁLNA ROLKA S ČUČORIEDKOVO-TVAROHOVOU NÁPLŇOU 98 g

52819 | 48 ks | 30 min | x | 160-180 °C | ± 20 min | READY TO BAKE

- ✓ bohatá borůvkovo tvarohová náplň, zdobená granolou
- ✓ bohatá čučoriedkovo tvarohová náplň, zdobená granolou



**EXPRESS MŘÍŽKA S JABLKY A PUDINKEM 110 g**  
EXPRESS MRIEŽKA S JABLKAMI A PUDINGOM 110 g

12896  
RB2 | 46 ks | 0-30 min | x | 160-180 °C | ± 20 min | EXPRESS

- ✓ s jablkovou a pudinkovou náplní
- ✓ s jablkovou a pudingovou náplňou

# LISTOVÉ TĚSTO | LÍSTKOVÉ CESTO



**LISTOVÁ KAPSA S LÍSKOOŘÍŠKOVOU NÁPLNÍ MÁSLOVÁ 100 g**  
**LÍSTKOVÁ KAPSIČKA S LIESKOVOORIEŠKOVÝM KRÉMOM 100 g**

37253 N698	54 ks	30-60 min	X	190-210 °C	± 25 min	
---------------	-------	-----------	---	------------	----------	--

- ✓ s lískooříškovou náplní a příčními řezy na povrchu, z listového těsta, extra náplň
- ✓ s lieskovoorieškovou náplňou a priečnymi rezmi na povrchu, z lístkového cesta, extra náplň



**LISTOVÁ KAPSA S KOUSKY JABLEK S MÁSLEM 120 g**  
**LÍSTKOVÁ KAPSIČKA S KÚSKAMI JABĽK S MASLOM 120 g**

53297	40 ks	30-60 min	X	190-210 °C	± 25 min	
-------	-------	-----------	---	------------	----------	--

- ✓ s kousky jablek a příčními řezy na povrchu, z listového těsta
- ✓ s kúskami jabľk a priečnymi rezmi na povrchu, z lístkového cesta



# MINI SLADKÉ



**BAKE-UP® MINI CROISSANT MÁSLOVÝ 25 g**  
BAKE-UP® MINI CROISSANT MASLOVÝ 25 g

29391 1884	200 ks	x	x	160-180 °C	± 20 min	
---------------	--------	---	---	------------	----------	--

- ✓ lahodný snídaňový croissant
- ✓ lahodný raňajkový croissant



mini



**EXPRESS MINI CROISSANT MÁSLOVÝ 30 g**  
EXPRESS MINI CROISSANT MASLOVÝ 30 g

52276 KB222	200 ks	x	x	160-180 °C	± 20 min	
----------------	--------	---	---	------------	----------	--

- ✓ lahodný snídaňový croissant
- ✓ lahodný raňajkový croissant



mini



**BAKE-UP® CROISSANT MÁSLOVÝ 40 g**  
BAKE-UP® CROISSANT MASLOVÝ 40 g

31109	130 ks	x	x	160-180 °C	± 12 min	
-------	--------	---	---	------------	----------	--

- ✓ lahodný snídaňový croissant
- ✓ lahodný raňajkový croissant



mini



**BAKE-UP® MINI CROISSANT MARGARÍNOVÝ 25 g**  
BAKE-UP® MINI CROISSANT MARGARÍNOVÝ 25 g

29199	200 ks	x	x	160-180 °C	± 12 min	
-------	--------	---	---	------------	----------	--

- ✓ lahodný snídaňový croissant
- ✓ lahodný raňajkový croissant



mini



**MINI CROISSANT S LÍSKOOŘÍŠKOVOU NÁPLNÍ MÁSLOVÝ 40 g**  
MINI CROISSANT S LIESKOVOORIEŠKOVOU NÁPLŇOU MASLOVÝ 40 g

37912 KB200	120 ks	x	x	160-180 °C	± 12 min	
----------------	--------	---	---	------------	----------	--

- ✓ s bohatou lískooříškovou náplní, zdobený čokoládovým posypem
- ✓ s bohatou lieskovoorieškovou náplňou, zdobený čokoládovým posypom



mini



**MIXED BOX EXPRESS MINI PLNĚNÝCH CROISSANTŮ ± 40 g**  
MIXED BOX EXPRESS MINI PLNENÝCH CROISSANTOV ± 40 g

37928	90 ks	x	x	160-180 °C	± 12 min	
-------	-------	---	---	------------	----------	--

- ✓ mix náplní: lískooříšková, malinová, meruňková
- ✓ mix náplní: lieskovooriešková, malinová, marhuľová



mini



17 %

# MINI SLADKÉ



mini

**BAKE-UP® MINI ČOKOLÁDOVÁ ROLKA MÁSLOVÁ 30 g**  
BAKE-UP® MINI ČOKOLÁDOVÁ ROLKA MASLOVÁ 30 g

36939		180 ks		x		x		160-180 °C		± 12 min		21 %
-------	--	--------	--	---	--	---	--	------------	--	----------	--	------

- ✓ bohatá náplň, se dvěma čokoládovými tyčinkami
- ✓ bohatá náplň, s dvou čokoládovými tyčinkami



mini

**EXPRESS MINI ČOKOLÁDOVÁ ROLKA MÁSLOVÁ 35 g**  
EXPRESS MINI ČOKOLÁDOVÁ ROLKA MASLOVÁ 35 g

52277 KB223		192 ks		0-30 min		x		160-180 °C		± 12 min		21 %
----------------	--	--------	--	----------	--	---	--	------------	--	----------	--	------

- ✓ bohatá náplň, se dvěma čokoládovými tyčinkami
- ✓ bohatá náplň, s dvou čokoládovými tyčinkami



mini

**MINI TŘEŠŇOVÝ ZÁKUSEK MÁSLOVÝ 40 g**  
MINI ČEREŠŇOVÝ KOLÁČIK MASLOVÝ 40 g

14523 K119		150 ks		30-60 min		x		160-180 °C		± 12 min	
---------------	--	--------	--	-----------	--	---	--	------------	--	----------	--

- ✓ s třešňovou náplní, potřeno glazurou
- ✓ s čerešňovou náplní, potřeté glazúrou



mini

**MINI ZÁKUSEK S TVAROHOVOU NÁPLNÍ 40 g**  
MINI TVAROHOVÝ KOLÁČIK 40 g

81542		150 ks		30-60 min		x		160-180 °C		± 12 min	
-------	--	--------	--	-----------	--	---	--	------------	--	----------	--

- ✓ s tvarohovou náplní
- ✓ s tvarohovou náplňou



**MINI JABLEČNÝ ZÁKUSEK MÁSLOVÝ 40 g**  
MINI JABLKOVÝ KOLÁČIK MASLOVÝ 40 g

14522 K118		150 ks		30-60 min		x		160-180 °C		± 12 min	
---------------	--	--------	--	-----------	--	---	--	------------	--	----------	--

- ✓ s jablečnou náplní, potřeno glazurou
- ✓ s jablkovou náplňou, potreté glazúrou



# MINI SLADKÉ



## EXPRESS MINI ROZINKOVÝ ŠNEK MÁSLOVÝ 30 g EXPRESS MINI HROZIENKOVÝ SLIMÁK MASLOVÝ 30 g

52580 KB227 | 192 ks | 0-30 min | x | 160-180 °C | ± 12 min | EXPRESS

- ✓ plněný pudinkový krémem a rozinkami
- ✓ plněný pudinkový krémom a hrozienkami

**mini**

**mini**

## MINI ROZINKOVÝ ŠNEK MÁSLOVÝ 25 g MINI HROZIENKOVÝ SLIMÁK MASLOVÝ 25 g

3629 K38 | 300 ks | x | 34 °C/90min | 160-180 °C | ± 12 min |

- ✓ plněný pudinkový krémem a rozinkami
- ✓ plněný pudinkový krémom a hrozienkami

15 %



2 sáčky  
v každém balení  
2 sáčky  
v každom balení

## EXPRESS BABY PLETENEC S PEKANOVÝMI OŘECHY A JAVOROVÝM SIRUPEM 40 g

EXPRESS BABY PLETENKA  
S PEKANOVÝMI ORECHMI A JAVOROVÝM SIRUPOM 40 g

47917 KB197 | 96 ks | 0-30 min | x | 160-180 °C | ± 12 min | EXPRESS

- ✓ s náplní z javorového sirupu, zdobeno pekanovými ořechy
- ✓ s náplňou z javorového sirupu, ozdobené pekanovými orechami

**mini**

**mini**

## MIXED BOX EXPRESS MINI MÁSLOVÉHO PEČIVA ± 30 g MIXED BOX EXPRESS MINI MASLOVÉHO PEČIVA ± 30 g

52702 KB228 | 145 ks | 0-30 min | x | 160-180 °C | ± 12 min | EXPRESS

- ✓ croissant, čoko rolka, šnek s vanilkovým krémem a rozinkami
- ✓ croissant, čoko rolka, slimák s vanilkovým krémom a hrozienkami

15 %



## MINI PLETENEC SE SLANÝM KARAMELEM 40g MINI PLETENEC SO SLANÝM KARAMELOM 40 g

53886 | 96 ks | 30-60 min | x | 160-180 °C | ± 12 min | EXPRESS

- ✓ náplň s příchutí slaného karamelu
- ✓ náplň s príchuťou slaného karamelu

**mini**



# PLÁTY



**PLÁTY Z LISTOVÉHO TĚSTA - 2,5 mm 625 g**  
PLÁTY Z LÍSTKOVÉHO CESTA - 2,5 mm 625 g



**4750  
B01**

16 ks tl. 2,5 mm | 5-10 min x 200 °C 15-20 min |

**PLÁTY Z MÁSLOVÉHO LISTOVÉHO TĚSTA - 2,8 mm 714 g**  
PLÁTY Z MASLOVÉHO LÍSTKOVÉHO CESTA - 2,8 mm 714 g 32,5 %



**21500  
B51**

14 ks tl. 2,8 mm | 5-10 min x 200 °C 15-20 min |

**PLÁTY Z LISTOVÉHO TĚSTA - 3,5 mm 910 g**  
PLÁTY Z LÍSTKOVÉHO CESTA - 3,5 mm 910 g



**21419  
B02**

11 ks tl. 3,5 mm | 5-10 min x 200 °C 15-20 min |



**PLÁTY Z PLUNDROVÉHO TĚSTA - 4 mm 1050 g**  
PLÁTY Z PLUNDROVÉHO CESTA - 4 mm 1050 g



**26965  
K7**

18 ks tl. 4 mm | 32-34°C, 60-80 min 180 °C 15-20 min |



**ČTVRCE Z PLUNDROVÉHO TĚSTA - 4 mm 45 g**  
ŠTVORCE Z PLUNDROVÉHO CESTA - 4 mm 45 g



**48948  
K1**

260 ks tl. 4 mm 7,3x7,3 cm | 32-34°C, 60-80 min 180 °C 15-20 min |

## PLÁTY VANDMOORTELE

**rozmrázené během 5 minut**  
rozmrazené počas 5 minút

**rozměr plátů 57x37 cm**  
rozmer plátov 57x37 cm

**ideální pro výrobu vlastních produktů**  
ideálne pre výrobu vlastných produktov

**nemusí se vyvalovat, rovnoměrná tloušťka**  
nemusí sa valkať, rovnomenrná hrúbka

**pravidelné listování, vláčné těsto**  
pravidelné listovanie, vláčné cesto

**snadná manipulace, netrhá se**  
ľahká manipulácia, netrhá sa



**DĚLÍCÍ PRAVÍTKO**  
DELIACE PRAVÍTKO

**82287**

- ✓ pravítko, když z jedné strany je z něj pomocník na krájení štanglí a z druhé strany ho využijete jako pomocníka při práci s pláty
- ✓ pravítko, kde z jednej strany je z neho pomocník na krájanie štanglí a z druhej strany ho využijete ako pomocníka pri práci s plátmí

# Vytvořte originální produkty

## Vytvorte originálne produkty

S pláty Vandemoortele vytvoříte nové a originální produkty snadno a rychle.  
Uspokojíte tak chuť každého zákazníka.

S plátky Vandemoortele vytvorte nové a originálne produkty ľahko a rýchlo.  
Uspokojíte tak chuť každého zákazníka.





# **HOTOVÉ VÝROBKY - KOLÁČE, DORTY A DEZERTY**

## **HOTOVÉ VÝROBKY - KOLÁČE, TORTY A DEZERTY**

**KULATÉ KOLÁČE A DORTY | OKRÚHLE KOLÁČE A TORTY**

**68**

**KRÁJENÉ DEZERTY A ŘEZY | KRÁJANÉ DEZERTY A REZY**

**71**

**NEKRÁJENÉ DEZERTY | NEKRÁJANÉ DEZERTY**

**73**

# KULATÉ KOLÁČE A DORTY | OKRÚHLE KOLÁČE A TORTY



**BRUSINKOVÝ DORT S BÍLOU ČOKOLÁDOU 116 g**  
BRUSNICOVÁ TORTA S BIELOU ČOKOLÁDOU 116 g

47809 A239C12	1x12 ks	Ø 26 cm	15-30 min	X	X	X	READY TO SERVE
------------------	---------	---------	-----------	---	---	---	----------------

- ✓ chuť šťavnatých brusinek, šlehačky a bílé čokolády
- ✓ chuť šťavnatých brusník, šlehačky a bielej čokolády



**SOFT CHEESE CARROT CAKE 115 g**  
SOFT CHEESE CARROT CAKE 115 g

47227 A247C12	3x12 ks	Ø 26 cm	15-30 min	X	X	X	READY TO SERVE
------------------	---------	---------	-----------	---	---	---	----------------

- ✓ jemná tvarohová náplň a poleva, zdobeno vlašskými ořechy
- ✓ jemná tvarohová náplň a poleva, zdobené vlašskými orechmi



**DOUBLE CHOCOLATE CAKE 116 g**  
DOUBLE CHOCOLATE CAKE 116 g

50980 B535C12	3x12 ks	Ø 26 cm	15-30 min	X	X	X	READY TO SERVE
------------------	---------	---------	-----------	---	---	---	----------------

- ✓ čokoládové potěšení: těsto, náplň a poleva
- ✓ čokoládové potešenie: cesto, náplň a poleva



**RED VELVET CAKE 112 g**  
RED VELVET CAKE 112 g

47729 A274C12	3x12 ks	Ø 26 cm	15-30 min	X	X	X	READY TO SERVE
------------------	---------	---------	-----------	---	---	---	----------------

- ✓ luxusní nadýchaný korpus a jemná tvarohová náplň, zdobený bílou čokoládou
- ✓ luxusný nadýchaný korpus a jemná tvarohová náplň, zdobený bielou čokoládou



**CHOCO DORT 110 g**  
CHOCO TORTA 110 g

50248	4x12 ks	30-60 min	X	X	X	X	READY TO SERVE
-------	---------	-----------	---	---	---	---	----------------

- ✓ lahodný dort na čokoládovém piškotu, polity pravou čokoládou s hoblinami
- ✓ lahodný koláč na čokoládovej piškóte, pokrytý hoblinami z pravej čokolády



**SMETANOVÝ DORT SYPANÝ MANDLEM 83 g**  
SMOTANOVÁ TORTA S MANDĽAMI 83 g

52582	4x12 ks	30-60 min	X	X	X	X	READY TO SERVE
-------	---------	-----------	---	---	---	---	----------------

- ✓ smetanová príchuť, zdobeno mandľami
- ✓ smotanová príchuť, zdobená mandľami

# KULATÉ KOLÁČE A DORTY | OKRÚHLE KOLÁČE A TORTY



**PEKANOVÝ DORT S KARAMELEM 130 g**  
PEKANOVÁ TORTA S KARAMELOM 130 g

47800 A275C12	3x12 ks	Ø 26 cm	30-60 min	X	X	X	READY TO SERVE
------------------	---------	---------	-----------	---	---	---	----------------

- ✓ pekanové ořechy s máslovým karamelem „fudge“ a krém s bílou čokoládou
- ✓ pekanové ořechy s máslovým karamelem „fudge“ a krém s bieloou čokoládou



**KOLÁČ S PŘÍCHUTÍ MANDLÍ A LESNÍM OVOCEM 125 g**  
KOLÁČ S PRÍCHUŤOU MANDLÍ A LESNÝM OVCÍM 125 g

27629 B431C10	3x10 ks	Ø 31 cm	15-30 min	X	X	X	READY TO SERVE
------------------	---------	---------	-----------	---	---	---	----------------

- ✓ s kakaovým korpusem a mandlovou náplní frangipane, zdobeno lesním ovocem a mandlemi
- ✓ s kakaovým korpusom a mandľovou náplňou frangipane, zdobené lesným ovocím a mandľami



**BEZLEPKOVÝ MĚĎA DORT 96 g**  
BEZGLUTÉNOVÁ MACÍK TORTA 96 g

82106	1x14 ks	30 min	X	X	X	READY TO SERVE
-------	---------	--------	---	---	---	----------------

- ✓ s jemným tvarohovým krémem na kakaovém korpusu
- ✓ s jemným tvarohovým krémom na kakaovom korpusu



**BANÁNOVÝ DORT S PEKANOVÝMI OŘECHY 100 g**  
BANÁNOVÁ TORTA S PEKANOVÝMI ORECHAMI 100 g

50698 A304C12	4x14 ks	Ø 26 cm	15-30 min	X	X	X	READY TO SERVE
------------------	---------	---------	-----------	---	---	---	----------------

- ✓ s banánovým pyré, sekánými ořechy, zdobeno bílou polevou s banánovou příchutí a pistáciami
- ✓ s banánovým pyré, sekánými orechami, zdobené bílou polevou s banánovou příchuťou a pistáciami



**COOKIE DORT 114 g**  
COOKIE TORTA 114 g

51650 A305C12	3x12 ks	Ø 26 cm	30-60 min	X	X	X	READY TO SERVE
------------------	---------	---------	-----------	---	---	---	----------------

- ✓ s náplní s příchutí čokolády a s drobenkou ze sušenek
- ✓ s čokoládovou náplňou a kúskami sušienok



**SMETANOVÝ DORT S LIMETKOU 112 g**  
SMOTANOVÁ TORTA S LIMETKOU 112 g

47294 A272C12	4x12 ks	Ø 26 cm	15-30 min	X	X	X	READY TO SERVE
------------------	---------	---------	-----------	---	---	---	----------------

- ✓ se šlehačkovým krémem a limetkovou náplní, zdobené limetkovou kúrou
- ✓ so šlehačkovým krémom a limetkovou náplňou, zdobené limetkovou kórou

# KULATÉ KOLÁČE A DORTY | OKRÚHLE KOLÁČE A TORTY



**DUO CAKE "DAY & NIGHT" 92 g**

DUO CAKE "DAY & NIGHT" 92 g

47811 A240C12	4x12 ks	Ø 26 cm	15-30 min	X	X	READY TO SERVE
------------------	---------	---------	-----------	---	---	----------------

- ✓ nadýchaný korpus s krémem z bílé a tmavé čokolády
- ✓ nadýchaný korpus s krémom z bielej a tmavej čokolády



**JABLEČNÝ KOLÁČ S KARAMELEM 150 g**

JABLKOVÝ KOLÁČ S KARAMELOM 150 g

47810 A238C12	4x12 ks	Ø 26 cm	30-60 min	X	X	READY TO SERVE
------------------	---------	---------	-----------	---	---	----------------

- ✓ náplň s kousky jablek a vanilkovým krémem, zdobeno karamelem a drobenkou
- ✓ náplň s kúskami jabĺk a vanilkovým krémom, ozdobené karamelom a posypkou



**POCTIVÝ JABLEČNÝ KOLÁČ 150 g**

POCTIVÝ JABLKOVÝ KOLÁČ 150 g

50366	3x12 ks	Ø 26 cm	30-60 min	X	X	READY TO SERVE
-------	---------	---------	-----------	---	---	----------------

- ✓ s jablečnou náplní
- ✓ s jablkovou náplňou



**BRAZILSKÝ KOLÁČ SYPANÝ OŘÍŠKY 114 g**

BRAZÍLSKÝ KOLÁČ SYPANÝ ORIEŠKAMI 114 g

54222 B1011C12	4x12 ks	Ø 26 cm	30-60 min	X	X	READY TO SERVE
-------------------	---------	---------	-----------	---	---	----------------

- ✓ s pudinkovým krémem a šlehačkou, zdobeno karamelizovanými oříšky
- ✓ s puddingovým krémom a šlehačkou, zdobený karamelizovanými orieškami



**TŘEŠŇOVÝ KOLÁČ 100 g**

ČEREŠŇOVÝ KOLÁČ 100 g

52454 B179C10	5x10 ks	Ø 26 cm	30-60 min	X	X	READY TO SERVE
------------------	---------	---------	-----------	---	---	----------------

- ✓ s třešňovou náplní, zdobené želé a cukrem
- ✓ s čerešňovou náplňou, zdobené želé a cukrom



**MERUŇKOVÝ KOLÁČ 100 g**

MARHUĽOVÝ KOLÁČ 100 g

52455 B180C10	5x10 ks	Ø 26 cm	30-60 min	X	X	READY TO SERVE
------------------	---------	---------	-----------	---	---	----------------

- ✓ bohatá meruňová náplň, zdobený želé a cukrem
- ✓ bohatá marhuľová náplň, zdobené želé a cukrom

# KRÁJENÉ DEZERTY A ŘEZY | KRÁJANÉ DEZERTY A REZY



**DOUBLE CHOCOLATE CAKE 95 g**  
DOUBLE CHOCOLATE CAKE 95 g

53317  
A310C24    3x24 ks    15-30 min    X    X    X    READY TO SERVE

- ✓ nadýchané čokoládové těsto zdobené silnou vrstvou polevy
- ✓ nadýchané čokoládové cesto zdobené silnou vrstvou polevy



**KAKAOVÝ ŘEZ S KOKOSEM 104 g**  
KAKAOVÝ REZ S KOKOSOM 104 g

50998  
B639C24    3x24 ks    15-30 min    X    X    X    READY TO SERVE

- ✓ neodolatelná kombinace kokosového a kakaového korpusu, posypáné kokosem
- ✓ neodolateľná kombinácia kokosového a kakaového korpusu, posypaný kokosom



**ŠVESTKOVÝ ŘEZ S DROBENKOU 119 g**  
SLIVKOVÝ REZ S POSÝPKOU 119 g

41289  
B640C21    3x21 ks    30-60 min    X    X    X    READY TO SERVE

- ✓ bohatě plněno švestkami a tvarohem s příchutí mandlí, zdobeno drobenkou
- ✓ bohatý plnené slivkami a tvarohem s příchutou mandlí, ozdobené posypkou



**MRKVOVÝ ŘEZ S VLAŠSKÝMI OŘECHY 86 g**  
MRKVOVÝ REZ S VLAŠSKÝMI ORECHAMI 86 g

53318    3x21 ks    15-30 min    X    X    X    READY TO SERVE

- ✓ lahodná kombinace mrkvové příchutě, vlašských ořechů a skořice, zdobeno vanilkovou polevou
- ✓ lahodná kombinácia mrkvovej chuti, vlašských orechov a škorice, zdobená vanilkovou polevou



**MAKOVO TVAROHOVÝ ŘEZ 160 g**  
MAKOVO TVAROHOVÝ REZ 160 g

41292  
B641C21    3x21 ks    30-60 min    X    X    X    READY TO SERVE

- ✓ náplň z tvarohu a máku na křehkém těstě, zdobeno drobenkou
- ✓ náplň z tvarohu a maku na krehkom ceste, ozdobené posypkou



**ŘEZ S PŘÍCHUTÍ MANDLÍ A LESNÍM OVOCEM 110 g**  
REZ S MANDLOVOU PRÍCHUŤOU A LESNÝM OVOCÍM 110 g

42093  
B691C21    3x21 ks    30-60 min    X    X    X    READY TO SERVE

- ✓ s mandlovou náplní frangipane s mixem lesního ovoce a mandlovými lupinkami
- ✓ s mandľovou náplňou frangipane s mixom lesného ovocia a mandľovými lupinkami

# KRÁJENÉ DEZERTY A ŘEZY | KRÁJANÉ DEZERTY A REZY



**MIXED BOX ŘEZŮ (VANILKA, MALINA, COFFEE) 15 g**  
MIXED BOX REZOV (VANILKA, MALINA, COFFEE) 15 g

54036		3x36 ks		15-30 min		X		X	
-------	--	---------	--	-----------	--	---	--	---	--

- ✓ mix 3 druhů luxusních mini dezertů
- ✓ mix 3 druhov luxusných mini dezertov



**ŘEZ S ČERVENÝM OVOCEM 68 g**  
REZ S ČERVENÝM OVOCÍM 68 g

44397		3x21 ks		30-60 min		X		X	
-------	--	---------	--	-----------	--	---	--	---	--

- ✓ kakaový řez s červeným rybízem a jahodami
- ✓ kakaový rez s červenými ríbezľami a jahodami



**CHEESECAKE - TVAROHOVÝ DORT 131 g**  
CHEESECAKE - TVAROHOVÁ TORTA 131 g

50861 B841C21		3x21 ks		30-60 min		X		X	
------------------	--	---------	--	-----------	--	---	--	---	--

- ✓ ze sметanového sýru se základem z rozdrvených sušenek
- ✓ zo smotanového syra so základom z rozdrvených sušienok



**BROWNIE 66 g**  
BROWNIE 66 g

55006		3x24 ks		60 min		X		X	
-------	--	---------	--	--------	--	---	--	---	--

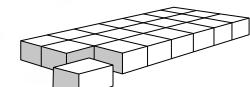
- ✓ s belgickou čokoládou
- ✓ s belgickou čokoládou



**SMETANOVÝ ŘEZ S JAHODAMI 115 g**  
SMOTANOVÝ REZ S JAHODAMI 115 g

50964 B448C24		3x24 ks		15-30 min		X		X	
------------------	--	---------	--	-----------	--	---	--	---	--

- ✓ s nadýchaným tenkým korpusem, smetanovým krémem a jahodami
- ✓ s nadýchaným tenkým korpusom, smotanovým krémom a jahodami



**TOFFEE ŘEZ S LÍSKOVÝMI OŘÍŠKY 95 g**  
TOFFEE REZ S LIESKOVÝMI ORIEŠKAMI 95 g

50859 B648C21		3x21 ks		30-60 min		X		X	
------------------	--	---------	--	-----------	--	---	--	---	--

- ✓ na bázi karamelového dortu s vynikajúcim lískooříškovým pudinkom
- ✓ na bázi karamelovej torty s vynikajúcim lieskovoorieškovým pudinkom



# NEKRÁJENÉ DEZERTY | NEKRÁJANÉ DEZERTY



**ČOKOLÁDOVÝ ŘEZ 700 g**  
ČOKOLÁDOVÝ ŘEZ 700 g

20015 B255	1 ks	36x8x4 cm	90 min	X	X	X	READY TO SERVE
---------------	------	-----------	--------	---	---	---	----------------

- ✓ čokoládová pena mezi kruhovými sušenkami s lahodnou lískooříškovou príchuťou a mandľovým piškotom
- ✓ čokoládová pena medzi chrumkavými sušenkami s lahodnou lieskovoorieškovou príchuťou a mandľovým piškotom



**ŘEZ S LESNÍM OVOCEM 800 g**  
REZ S LESNÝM OVOCÍM 800 g

20076	6 ks	36x8x4 cm	90 min	X	X	X	READY TO SERVE
-------	------	-----------	--------	---	---	---	----------------

- ✓ lahodná kombinace pěny z lesního ovoce a pěny s vanilkovou príchuťou a borůvkovou polevou na povrchu
- ✓ lahodná kombinácia peny z lesného ovocia a peny s vanilkovou príchuťou medzi piškotami a čučoriedkovou polevou na povrchu



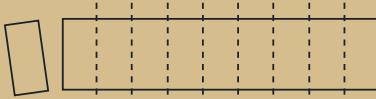
**TIRAMISU 700 g**  
TIRAMISU 700 g

20071 B173	1 ks	36x8x4 cm	90 min	X	X	X	READY TO SERVE
---------------	------	-----------	--------	---	---	---	----------------

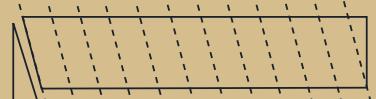
- ✓ piškotový korpus namočený v káve a vinném sirupu Marsala doplněný pěnou mascarpone
- ✓ piškotový korpus namočený v káve a vínnom sirupu Marsala doplnený penou mascarpone

## MOŽNOSTI SERVÍROVÁNÍ MOŽNOSTI SERVÍROVANIA

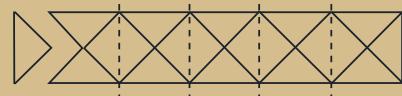
**10 kusů | kusov**



**11 kusů | kusov**



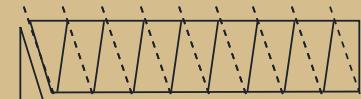
**20 kusů | kusov**



**24 kusů | kusov**



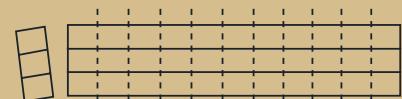
**16 kusů | kusov**



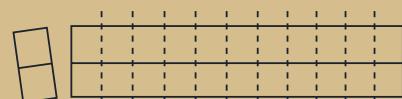
**22 kusů | kusov**



**36 kusů | kusov**



**24 kusů | kusov**





# SWEET TREATS - HOTOVÉ VÝROBKY

DONUTY	76
MUFFINY	80
VAFLE	82
KOBLIHY   ŠIŠKY	82
OSTATNÍ DEZERTY A KOLÁČE   OSTATNÉ DEZERTY A KOLÁČIKY	84
BEZLEPKOVÉ PEČIVO   BEZGLUTÉNOVÉ PEČIVO	85

# DONUTY

papírové košíčky  
v každém kartonu  
papierové košíčky  
v každom kartone



**TRIPLE CHOCOLATE DONUT 70 g**

TRIPLE CHOCOLATE DONUT 70 g

39542  
D175

36 ks

Ø 9 cm

10-15 min

X

X

X



- ✓ s náplní z pravé belgické čokolády, čokoládová poleva, zdobeno kousky čokolády
- ✓ s náplňou z pravej belgickej čokolády, čokoládová poleva, ozdobené kúskami čokolády



**DONUT S BELGICKOU ČOKOLÁDOVOU POLEVOU 55 g**

DONUT S BELGICKOU ČOKOLÁDOVOU POLEVOU 55 g

44477  
D80

36 ks

Ø 9 cm

10-15 min

X

X

X

X



- ✓ poleva z mléčné čokolády, zdobený čokoládovými kousky
- ✓ poleva z mliečnej čokolády, zdobený čokoládovými kúskami



# DONUTY



**PINKY DONUT 54 g**

PINKY DONUT 54 g

52409 D190	36 ks	Ø 9 cm	10-15 min	X	X	
---------------	-------	--------	-----------	---	---	--

- ✓ s růžovou polevou zdobený barevnými cukrovými perlíčkami
- ✓ s růžovou polevou zdobený pestrofarebnými cukrovými perlíčkami



**DONUT NATURE 45 g**

DONUT NATURE 45 g

55131 D190	72 ks	Ø 9 cm	10-15 min	X	X	
---------------	-------	--------	-----------	---	---	--

- ✓ vhodná na dozdobení
- ✓ vhodná na zdobenie



**SUGAR DONUT 54 g**

SUGAR DONUT 49 g

44347 D32	36 ks	Ø 9 cm	10-15 min	X	X	
--------------	-------	--------	-----------	---	---	--

- ✓ klasický donut obalovaný v cukru
- ✓ klasický donut obalovaný v cukre



**VANILLA DONUT 58 g**

VANILLA DONUT 58 g

45099 N12	36 ks	Ø 9 cm	10-15 min	X	X	
--------------	-------	--------	-----------	---	---	--

- ✓ s originální cukrovou polevou s vanilkovou příchutí, zdobený tmavými šupinkami
- ✓ s originálnou cukrovou polevou s vanilkovou příchutou, zdobený tmavými šupinkami

## DONUTY VANDMOORTELE

Dopřejte svým zákazníkům luxusní řadu pravých belgických donutů s originální recepturou z kvalitních a exkluzivních ingrediencí. Donuty se vyznačují nadýchaným a super jemným těstem se vzdušnou střídkou. Hravé dekorace, lahodné polevy a jedinečné náplně přinášejí jak pastvu pro oči, tak i nezapomenutelný chuťový zážitek.

Doprajte svojim zákazníkom luxusnú radu pravých belgických donatov s originálnou receptúrou z kvalitných a exkluzívnych ingrediencií. Donuty sa vyznačujú nadýchaným a super jemným cestom so vzdušnou striedkou. Hravé dekorácie, lahodné polevy a jedinečné náplne prinášajú jak pastvu pre oči, tak i nezabudnuteľný chuťový zážitok.







### MINI SUGAR DONUT 18 g

MINI SUGAR DONUT 18 g

**mini**

26435 D75				10-15 min					
--------------	--	--	--	-----------	--	--	--	--	--

- ✓ mini verze donutu, obalovaný v jemném cukru
- ✓ mini verzia donutu, obalovaný v jemnom cukre



### MINI COCOA DONUT 20 g

MINI COCOA DONUT 20 g

**mini**

25560 D76				10-15 min					
--------------	--	--	--	-----------	--	--	--	--	--

- ✓ mini verze donutu, s kakaovou polevou
- ✓ mini verzia donutu, s kakaovou polevou



### MIXED BOX DONUTS 22 g

MIXED BOX DONUTS 22 g

**mini**

46620 D134				10-15 min					
---------------	--	--	--	-----------	--	--	--	--	--

- ✓ mix 3 druhů donutů
- ✓ mix 3 druhov donutov



### MIXED BOX FRUITY DONUTS 22 g

MIXED BOX FRUITY DONUTS 22 g

**mini**

53122				10-15 min					
-------	--	--	--	-----------	--	--	--	--	--

- ✓ mix 3 donutů
- ✓ mix 3 donutov

# MUFFINY



**TRIPLE CHOCOLATE MUFFIN 112 g**  
TRIPLE CHOCOLATE MUFFIN 112 g

41587 A228	36 ks	10-15 min	x	x	x	READY TO SERVE
---------------	-------	-----------	---	---	---	----------------

- ✓ z třeného čokoládového těsta s čokoládovou náplní, sypaný drobenkou
- ✓ z třeného čokoládového cesta s čokoládovou náplňou, sypaný posýpkou



**APPLE CARAMEL MUFFIN 112 g**  
APPLE CARAMEL MUFFIN 112 g

41588 A229	36 ks	10-15 min	x	x	x	READY TO SERVE
---------------	-------	-----------	---	---	---	----------------

- ✓ z třeného škoricovo-jablečného těsta, plněný karamelem, sypaný drobenkou
- ✓ z treného škoricovo-jablčného cesta, plněný karamelom, sypaný posýpkou



**HAZELNUT MUFFIN 112 g**  
HAZELNUT MUFFIN 112 g

41589 A230	36 ks	10-15 min	x	x	x	READY TO SERVE
---------------	-------	-----------	---	---	---	----------------

- ✓ z třeného těsta s vanilkovou příchutí, s lískooříškovým krémem, sypaný lískovými oříšky
- ✓ z treného cesta s vanilkovou příchutou, s liskevoořeškovým krémom, posypaný liskevými ořeškami



**RASPBERRY MUFFIN 112 g**  
RASPBERRY MUFFIN 112 g

41590 A231	36 ks	10-15 min	x	x	x	READY TO SERVE
---------------	-------	-----------	---	---	---	----------------

- ✓ z třeného těsta s citronovou příchutí, s malinovou náplní, sypaný cukrovými perlíčkami
- ✓ z treného cesta s citrónovou příchutou, a malinovou náplní, sypaný cukrovými perlíčkami



**BROWNIE CARAMEL MUFFIN 112 g**  
BROWNIE CARAMEL MUFFIN 112 g

43752 A244	36 ks	10-15 min	x	x	x	READY TO SERVE
---------------	-------	-----------	---	---	---	----------------

- ✓ z třeného čokoládového těsta s karamelovou náplní, sypaný vlašskými ořechy
- ✓ z třeného čokoládového cesta s karamelovou náplňou, sypaný vlašskými orechami



**BLUEBERRY CHEESECAKE MUFFIN 112 g**  
BLUEBERRY CHEESECAKE MUFFIN 112 g

43754 A245	36 ks	10-15 min	x	x	x	READY TO SERVE
---------------	-------	-----------	---	---	---	----------------

- ✓ z třeného těsta s borůvkami s cheesecake náplní, sypaný drobenkou
- ✓ z treného cesta s čučoriedkami s cheesecake náplníou, sypaný posýpkou

# MUFFINY



**MIXED BOX MUFFINS 15 g**  
MIXED BOX MUFFINS 15 g

mini

42464  
A232

2x75 ks

10-15 min

x

x

x



- ✓ mix kakaového a vanilkového těsta, oba s kousky čokolády
- ✓ mix kakaového a vanilkového cesta, oboje s čokoládovými kúskami

**COCOA MUFFIN WITH CHOCOLATE 82 g**  
COCOA MUFFIN WITH CHOCOLATE 82 g



21231  
A29

40 ks

10-15 min

x

x

x

- ✓ z třeného kakaového těsta s kousky čokolády
- ✓ z treného kakaového cesta s kúskami čokolády



**VANILLA MUFFIN WITH CHOCOLATE 82 g**  
VANILLA MUFFIN WITH CHOCOLATE 82 g



22880  
A77

40 ks

10-15 min

x

x

x

- ✓ z třeného těsta s příchutí vanilky s kousky čokolády
- ✓ z treného cesta s příchutou vanilky s kúskami čokolády

**BLUEBERRY MUFFIN 82 g**  
BLUEBERRY MUFFIN 82 g



21232  
A30

40 ks

10-15 min

x

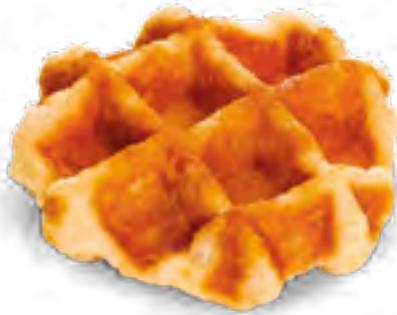
x

x

- ✓ z třeného těsta s borůvkami
- ✓ z treného cesta s čučoriedkami



# VAFLE



## MINI CUKROVÁ VAFLE 35 g

MINI CUKROVÁ VAFLE 35 g

mini

81393  
A303

110 ks

60 min

X

X

X



- ✓ sladké mini vafle z jemného těsta, obalované v krystalkách cukru
- ✓ ladvé mini vafle z jemného cesta, obalované v krystálkoch cukru



# KOBLIHY | ŠIŠKY



mini

**MINI KOBLÍZEK S KAKAOVOU PRÍCHUTÍ S BÍLOU ČOKOLÁDOU 25 g**  
MINI ŠIŠKA S KAKAOVOU PRÍCHUŤOU S BIELOU ČOKOLÁDOU 25 g

81435  
C403



175 ks



Ø 5 cm



10-15 min



X



X



X



- ✓ s náplní z bielej čokolády, obalený v cukre
- ✓ s náplňou z bielej čokolády, obalený v cukre



mini

**MINI KOBLÍZEK S NUGÁTEM 25 g**  
MINI ŠIŠKA S NUGÁTOM 25 g

81596



140 ks



Ø 5 cm



10-15 min



X



X



X



- ✓ jedinečná nugátová náplň a jemné těsto s máslem, obalený v cukru
- ✓ jedinečná nugátová náplň a jemné cesto s maslom, obalena v cukre



mini

**MINI KOBLÍZEK S PŘÍCHUTÍ MALINY 25 g**  
MINI ŠIŠKA S PRICHUTI MALINY 25 g

81595



140 ks



Ø 5 cm



10-15 min



X



X



- ✓ s malinovou příchuťí, obalený v cukru
- ✓ s malinovou příchuťou, obalené v cukre



# OSTATNÍ DEZERTY A KOLÁČE | OSTATNÉ DEZERTY A KOLÁČE



**MINI ECLAIR VANILKOVÝ 17 g**  
MINI ECLAIR VANILKOVÝ 17 g

12994 A18	144 ks	5,8 cm	10-15 min	X	X	X	READY TO SERVE
--------------	--------	--------	-----------	---	---	---	----------------

- ✓ z odpaľovaného těsta s vanilkovou náplní a šlehačkou, zdobený mléčnou čokoládou
- ✓ z odpaľovaného cesta s vanilkovou náplňou a šlehačkou, zdobený mléčnou čokoládou



**PROFITEROLKY 12 g**  
PROFITEROLKY 12 g

12993 A11	240 ks	3,5 cm	10-15 min	X	X	X	READY TO SERVE
--------------	--------	--------	-----------	---	---	---	----------------

- ✓ mini kuličky z odpaľovaného těsta se smetanovou náplní
- ✓ mini gulôčky z odpaľovaného cesta so smotanovou náplňou



**JABLEČNÝ ŠTRÚDL 120 g**  
JABLKOVÁ ŠTRÚDĽA 120 g

45732 08001	60 ks	10-15 min	X	X	X	READY TO SERVE
----------------	-------	-----------	---	---	---	----------------

- ✓ z listového těsta, plněné jablkami a rozinkami
- ✓ z lístkového cesta, plnené jablkami a hroznenkami



**VLČNOVSKÉ VDOLEČKY 25 g**  
VLČNOVSKÉ KOLÁČIKY 25 g

44824 08366	100 ks	4 cm	10-15 min	X	X	X	READY TO SERVE
----------------	--------	------	-----------	---	---	---	----------------

- ✓ z máslového těsta s tvarohovou náplní s rumem a rozinkami, zdobeno povídly a drobenkou
- ✓ z maslového cesta s tvarohovou náplňou s rumom a hroznenkami, ozdobené lekvárom a posýpkou



# BEZLEPKOVÉ PEČIVO | BEZGLUTÉNOVÉ PEČIVO



**BEZLEPKOVÝ SLUNEČNICOVÝ CHLÉB 80 g**  
BEZGLUTÉNOVÝ SLNEČNICOVÝ CHLIEB 80 g



82096



20 ks



10-15 min



x



x



x



- ✓ balené po 2-3 plátkach, se slunečnicovými semínky
- ✓ balené po 2-3 plátkoch, so slnečnicovými semienkami



**BEZLEPKOVÝ MÉĎA DORT 96 g**  
BEZGLUTÉNOVÁ MACÍK TORTA 96 g

82106



1x14 ks



30 min



x



x



x



- ✓ s jemným tvarohovým krémom na kakaovém korpusu
- ✓ s jemným tvarohovým krémom na kakaovom korpuze



**BEZLEPKOVÁ MINI BÁBOVKA 45 g**  
BEZGLUTÉNOVÁ MINI BÁBOVKA 45 g



82163



40 ks



10-15 min



x



x



x



- ✓ bezlepková mini verze jemné a vláčné bábovky, z rýžové mouky
- ✓ bezgluténová mini verzia jemnej a vláčnej bábovky, z ryžovej múky





# OMÁČKY

DRESSINGY

88

---

OMÁČKY

---

90

# DRESSINGY



**PAŽITKOVÝ DRESSING 2L**  
PAŽITKOVÝ DRESSING 2L

4246  
05012

2L

**Krémový dressing s delikátní pažitkou. S výrazně nižším obsahem tuku a kalorií. Doporučujeme k míchaným zeleninovým salátům, masovým a rybím studeným pokrmům.**

Krémový dressing s delikátnou príchuťou pažítky. S výrazne nižším obsahom tuku a kalórií. Odporúčame k miešaným zeleninovým šalátom, mäsovým a rybacím studeným pokrmom.



**DRESSING TISÍC OSTROVŮ 2L**  
DRESSING TISÍC OSTROVOV 2L

4317  
05013

2L

**Sladkokyselý jemně pikantní dressing s příchutí rajčat s bylinkami. S výrazně nižším obsahem tuku a kalorií. Vhodný k zeleninovým salátům a mořským specialitám jako krevety, losos či mořské plody.**

Sladkokyslý jemne pikantný dressing s príchuťou paradajok a byliniek. S výrazne nižším obsahom tuku a kalórií. Vhodný k zeleninovým šalátom a morským špecialitám ako krevety, losos či morské plody.



**JOGURTOVÝ DRESSING 750 ml**  
JOGURTOVÝ DRESSING 750 ml

73000125

750 ml

**Jemný krémový dressing s bílým vinným octem, jogurtem a medem. S výrazně nižším obsahem tuku a kalorií. Vhodný do svěžích letních zeleninových salátů nebo jako lehký dip k čerstvým zeleninovým hranolkám.**

Jemný krémový dressing s bielym vínnym octom, jogurtom a medom. S výrazne nižším obsahom tuku a kalórií. Vhodný do sviežich letných zeleninových šalátov alebo ako ľahký dip k čerstvým zeleninovým hranolkám.



**MEDOVО-HОРČИЧНÝ DRESSING 750 ml**  
MEDOVО-HОRČICOVÝ DRESSING 750 ml

73000124

750 ml

**Jemné harmonické spojení medu a hořčice v krémovém dressingu. S výrazně nižším obsahem tuku a kalorií. Dodá jedinečnou chuť vašim salátům, teplým i studeným pokrmům nebo jehněčímu masu.**

Jemné harmonické spojenie medu a horčice v krémovom dresingu. S výrazne nižším obsahom tuku a kalórií. Dodá jedinečnú chuť vašim šalátom, teplým aj studeným pokrmmom alebo jahňaciemu mäsu.

# DRESSINGY



DRESSING BALSAMICO 750 ml  
DRESSING BALSAMICO 750 ml



73000055  
05075

750 ml



CAESAR DRESSING 750 ml  
CAESAR DRESSING 750 ml



73000091

750 ml

Sladkokyslý dressing s výrazně nižším obsahem tuku a kalorií. S balzamikovým octem. Doporučujeme k přípravě předkrmů v kombinaci s rajčaty a mozzarellou nebo k dochucení zeleninových salátů.

Sladkokyslý dressing s výrazne nižšim obsahom tuku a kalórií. S balzamikovým octom. Odporúčame na prípravu predjedál v kombinácii s paradajkami a mozzarellou alebo na dochutenie zeleninových šalátov.

Caesar dressing je bohatý na kvalitní ingredience ako vinný ocet, parmezán, horčice, med, sójová omáčka nebo česnek a cibule. Lze použít také například s opečenou kukuřicí nebo jako omáčka k předkrmům.

Caesar dresing je bohatý na kvalitné ingrediecie ako vínny ocot, parmezán, horčica, med, sójová omáčka alebo cesnak a cibuľa. Možno použiť tiež napríklad s opečenou kukuricou alebo ako omáčka k predkrmom.



# OMÁČKY



**COCTAIL OMÁČKA 1L**  
COCTAIL OMÁČKA 1L

73000108

1L



**SAMURAI OMÁČKA 1L**  
SAMURAI OMÁČKA 1L

73000094

1L



**CURRY OMÁČKA 1L**  
CURRY OMÁČKA 1L

73000107

1L



**HANNIBAL CIBULOVÁ OMÁČKA 1L**  
HANNIBAL CIBUĽOVÁ OMÁČKA 1L

73000092

1L



**Nasládlá krémová omáčka s příchutí rajčat, brandy a bylinek.**  
**Vhodná zvláště k rybám a do plněných baget s krevetami či tuňákem.**

Sladkastá krémová omáčka s príchuťou paradajok, brandy a byliniek.  
Vhodná zvlášť k rybám a do plnených bagiet s krevetami či tuniakom.



**Omáčka na majovézovém základě, ochucená chilli pastou Sambal Oelek a paprikou. Ideální ke smaženým či grilovaným masům nebo k plnění baget a sendvičů.**

Omáčka na majonézovom základe, ochutená chilli pastou Sambal Oelek a paprikou. Ideálne ku vyprážaným či grilovaným mäsám alebo na plnenie bagiet a sendvičov.



**Majonézová omáčka s indickým curry kořením. Ideální ke kuřecím pokrmům, do plněných baget a sendvičů a na těstovinové saláty.**

Majonézová omáčka s indickým curry korením. Ideálne ku kuracím pokrmom, do plnených bagiet a sendvičov a na cestovinové šaláty.



**Jemná rajčatová omáčka na majonézovém základu. Lehce nasládlá, s kousky smažené cibulky. Vhodná na mleté a grilované maso, ryby a smažené pokrmy, také k plnění baget a sendvičů.**

Jemná paradajková omáčka na majonézovom základe. Ľahko sladkastá, s kúskmi vyprážanej cibuľky. Vhodná na mleté a grilované mäso, ryby a vyprážané pokrmy, tiež k plneniu bagiet a sendvičov.

# OMÁČKY



BOURGY BURGER 1L  
BOURGY BURGER 1L

73000106  
05060

1L



KEČUP 1L  
KEČUP 1L

73000109

1L



ANDALUZSKÁ OMÁČKA 5L, 1L  
ANDALUZSKÁ OMÁČKA 5L, 1L

4868  
05004

5L

73000093

1L



MAJONÉZA 5L, 1L  
MAJONÉZA 5L, 1L

73001688

5L

73000110

1L

Skvelá omáčka vytvorená na míru k burgerom. S kapary, okurkami a rajčatovou omáčkou dodá masovým pokrmům ideální chuť. Udržuje konzistenci i na horkém masu.

Skvelá omáčka vytvorená na mieru k burgrom. S kapary, uhorkami a paradajkovou omáčkou dodá mäsovým pokrmom ideálnu chuť. Udržuje konzistenciu aj na horúcom mäse.

Originální kečup, vyrobený z rajského protlaku, cukru a aromatického vinného octu. K dochucování jakéhokoliv jídla. Neobejde se bez něj žádný hamburger!

Originálny kečup, vyrobený z paradajkového pretlaku, cukru a aromatického vínneho octu. K dochucovaniu akéhokoľvek jedla. Nezaobíde sa bez neho žiadny hamburger!

Omáčka s lehce pikantním akcentem s chutí slunného jihu: rajčatové pyré, španělské papriky, cibule, chilli, speciální bylinky a koření. Ideální pro letní grilování a grilování pokrmů.

Omáčka s ľahko pikantným akcentom s chutou slnečného juhu: paradajkové pyré, španielska paprika, cibuľa, chilli, špeciálne bylinky a koreniny. Ideálne na letné grilovanie a grilovanie pokrmov.

Pravá belgická krémová majonéza. Vhodná ke smaženým pokrmům, salátům či sendvičům. Pro svou hustotu a jemnost je ideální pro zdobení.

Pravá belgická krémová majonéza. Vhodná k vyprážaným pokrmom, šalátom či sendvičom. Pre svoju hustotu a jemnosť je ideálna na zdobenie.

# OMÁČKY



**AIOLI ČESNEKOVÁ OMÁČKA 1L**  
AIOLI CESNAKOVÁ OMÁČKA 1L



73000070  
05066

1L



**PEPPER OMÁČKA 1L**  
PEPPER OMÁČKA 1L



73000122

1L



**LOEMPIA OMÁČKA 1L**  
LOEMPIA OMÁČKA 1L



73000081  
05073

1L



**BELGICKÁ TATARSKÁ OMÁČKA 1L**  
BELGICKÁ TATÁRSKA OMÁČKA 1L



73000120

1L

**Krémová omáčka s česnekem a bylinkami. Vhodná zvláště k pitta chlebu, s hranolkami, na sendviče nebo těstovinové saláty.**

Krémová omáčka s cesnakom a bylinkami. Vhodná zvlášť k pitta chlebu, s hranolkami, na sendviče alebo cestovinové šaláty.

**Krémová majonézová omáčka s pepřem. Vhodná ke grilovanému masu a smaženým pokrmům, také k plnění baget a sendvičů nebo do salátů.**

Krémová majonézová omáčka s korením. Vhodná ku grilovanému mäsu a vyprážaným pokrmom, tiež k plneniu bagiet a sendvičov alebo do šalátov.

**Sladkokyslá pikantní polotekutá omáčka s orientálním kořením. S cibulí, pepřem, paprikou, bylinkami a pikantním kořením. Skvělá na jarní rolky, orientální speciality, pizza pláty, marinovaná masa, saláty.**

Sladkokyslá pikantná polotekutá omáčka s orientálnym korením. S cibuľou, korením, paprikou, bylinkami a pikantným korením. Skvelá na jarné rolky, orientálne špeciality, pizza pláty, marinované mäso, šaláty.

**Krémová belgická tatarská omáčka, ideální k různým úpravám brambor (hranolky, krokety...), ale také k dochucení zeleninových a těstovinových salátů, baget i sendvičů.**

Krémová belgická tatárska omáčka, ideálna k rôznym úpravám zemiakov (hranolky, krokety...), ale tiež na dochutenie zeleninových a cestovinových šalátov, bagiet aj sendvičov.

# OMÁČKY



**FRANCOUZSKÁ HOŘČICE MUSTARD 1L**  
FRANCÚZSKA HORČICA MUSTARD 1L

73000121

1L



**BBQ OMÁČKA 1L**  
BBQ OMÁČKA 1L

73000175

1L



**DÁVKOVÁČ NA OMÁČKY 1L**  
DÁVKOVÁČ NA OMÁČKY 1L

415014

1L



**Originální francouzská pikantní hořčice, skvělá k jakémukoliv jídlu. Vyrobena z nejkvalitnějších hořčičných semínek.**

**Originálna francúzska pikantná horčica, skvelá k akémukoľvek jedlu. Vyrobena z najkvalitnejších horčicových semienok.**

**BBQ omáčka se ideálně hodí na marinování mas, k hranolkům, ke grilovaným masům, ale také na přípravu burgerů.**

**BBQ omáčka sa ideálne hodí na marinovanie mäsa, k hranolčekom, ku grilovaným mäsám, ale aj na prípravu burgerov.**

**Dávkovač na naše výjimečné omáčky pro 1 litrové balení. Usnadňuje dávkování.**

**Dávkovač na naše výnimočné omáčky v 1 litrovom balení. Uľahčuje dávkovanie.**

## OMÁČKY



PLNOTUČNÁ HOŘCICE MALVA 880 g  
PLNOTUČNÁ HORČICA MALVA 880 g



CZ: 82262  
SK: 82247

10 ks

Jemně mletá plnotučná hořčice. Vhodná k jakémukoliv jídlu.

Jemne mletá plnotučná horčica. Vhodná k akémukoľvek jedlu.



SO

KEČUP - PORCE 20 ml  
KEČUP - PORCIA 20 ml

401719  
05053

120 ks

Originální kečup vyrobený z rajského protlaku, cukru a aromatického vinného octu.

Originálny kečup vyrobený z paradajkového pretlaku, cukru a aromatického vínnego octu.



TATARSKÁ OMÁČKA - PORCE 20 ml  
TATÁRSKÁ OMÁČKA - PORCIA 20 ml

401720  
05054

120 ks

Krémová belgická tatarská omáčka, ideální k různým úpravám brambor (hranolky, krokety).

Krémová belgická tatárska omáčka, ideálna k rôznym úpravám zemiakov (hranolky, krokety).

## RECEPT

### TEX-MEX WRAP



#### DRESSING CEASAR

Salát Caesar je jedna z největších světových klasik. Dressing Caesar, tomuto slavnému salátu dodává dokonalou chuť. Dressing lze také použít k masu nebo rybím pokrmům. Fantazii se meze nekladou.

Šalát Caesar je jedna z najväčších svetových klasík. Dressing Caesar, tomuto slávnemu šalátu dodáva dokonalú chuť. Dressing možno tiež použiť k mäsu alebo rybím pokrmom. Fantázii sa medze nekladú.

#### INGREDIENCE

- Kuřecí maso / Kuracie mäso
- Salát / Šalát
- 1 Avokádo
- 1 Červená cibule / Červená cibuľa
- Rajčata / Paradajky
- Tortily
- CAESAR DRESSING (73000091)

#### POSTUP

- Ugrilujte kuře a nakrájejte jej na menší kousky / Ugrilujte kura a nakrásajte ho na menšie kúsky
- Nakrájejte avokádo, červenou cibuli a rajčata na malé kousky / Nakrásajte avokádo, červenú cibuľu a paradajky na malé kúsky
- V tortille zamotejte grilované kuře, avokádo, červenou cibuli, rajčata a salát, to vše pokapejte Caesar Dressingem / Zmotajte v tortille grilované kurča, avokádo, červenú cibuľu, paradajky a šalát, to všetko pokvapkajte Caesar Dressingom



V profesionální kuchyni se při přípravě pokrmů setkáte s náročnými požadavky na oleje a tuky, a to jak v hotelovém průmyslu, gastronomii nebo fast foodu. S našimi výrobky splňujeme nebo dokonce překračujeme i ta nejpřísnější kritéria nejen svoji kvalitou, ale také šíří nabídky. Navíc, všechny naše produkty mají ještě jednu věc společnou: vynikající chuť a snadnou manipulaci.

V profesionálnej kuchyni sa pri príprave pokrmov stretnete s náročnými požiadavkami na oleje a tuky, či už v hotelovom priemysle, gastronomii alebo fast foode. S našimi výrobkami splňame alebo dokonca prekračujeme aj tie najprísnejšie kritériá nielen svojou kvalitou, ale aj šírkou ponuky. Navyše, všetky naše produkty majú ešte jednu vec spoločnú: vynikajúcú chuť a jednoduchú manipuláciu.

# FOODSERVICE - OLEJE A TUKY PRO ŠÉFKUCHAŘE

RISSO

98

RISSO BLANC DE BOEUF

101



### RISSO EVOLUTION

#### POLOTEKUTÝ TUK NA PŘÍPRAVU POKRMŮ NA PÁNVI / POLOTEKUTÝ TUK NA PRÍPRAVU POKRMOV NA PANVICI

- Neprská, nepopálí / Neprská, nepopáli
- S přichutí másla / S príchuťou masla
- Rychlé a ekonomické dávkování / Rýchle a ekonomické dávkovanie
- Tuk zůstává tekutý jak v místnosti, tak v lednici  
Tuk zostáva tekutý ako v miestnosti, tak v chladničke
- Bez glutenu, laktózy & 100% rostlinný (neobsahuje palmový olej) / Bez gluténu, laktózy & 100% rastlinný (neobsahuje palmový olej)
- Vegan



### KVALITA PRO ŠÉFKUCHAŘE

Značka RISSO nabízí chutná řešení do každé kuchyně a představuje vám vysoce kvalitní produkty určené na fritování, smažení, přípravu jídel na páni a přípravu různorodých sendvičů.

Značka RISSO ponúka chutné riešenie do každej kuchyne a predstavuje vám vysoko kvalitné produkty určené na fritovanie, vyprážanie, pripravu jedál na panvici a pripravu rôznorodých sendvičov.



#### RISSO EVOLUTION 900 ml

RISSO EVOLUTION 900 ml

415653

Vandemoortele vyvinulo 100% rostlinný polotekutý tuk s máslovou

přichutí na přípravu pokrmů na páni, vhodný na vaření a pečení.

Vandemoortele vyvinulo 100% rastlinný polotekutý tuks maslovou príchuťou

na prípravu pokrmov na panvici, vhodný na varenie a pečenie.



9x900 ml



## DEEPFRYING



- Polotekutý olej - snadná manipulace  
Polotekutý olej - jednoduchá manipulácia
- Obsahuje protipěnící látku  
Obsahuje protipeniaci látku
- 3× delší životnost  
3× dlhšia životnosť
- 3× dlhšia životnosť
- 100% rostlinný / rastlinný

**RISSO LONGLIFE 10 L**  
RISSO LONGLIFE 10 L

409598



1×10 L

Jedinečné složení (100% rostlinného oleja a tuky) bylo vyvinuto pro univerzální použití a je ideální pro intenzivní fritování a smažení. Je odolný proti dlouhodobému tepelnému zatížení. Neutrální chuť a vůně zachovává přirozenou chuť vašich výrobků. Recyklovatelné balení a rychlé zahřívání zaručuje ekonomickou výhodu.

Jedinečné zloženie (100% rastlinného oleja a tuky) bolo vyvinuté pre univerzálne použitie a je ideálny pre intenzívne fritovanie a vyprážanie. Je odolný proti dlhodobému tepelnému zaťaženiu. Neutrálna chuť a vôňa zachováva prírodnú chuť vašich výrobkov. Recyklovateľné balenie a rýchle zahriatie zaručuje ekonomickú výhodu.



- Tuhý tuk
- Obsahuje protipěnící látku  
Obsahuje protipeniaci látku
- RSPO certifikovaný palmový olej
- Vysoko odolný / Vysoko odolný
- 100% rostlinný / rastlinný



**RISSO PALM 4×2,5 kg**  
RISSO PALM 4×2,5 kg

4880



4×2,5 l

100% rostlinný palmový tuk. Určený pro smažení a fritování. S mimořádně vysokou tepelnou odolností. V tuhých blocích.



100% rastlinný palmový tuk. Určený na vyprážanie a fritovanie. S mimoriadne vysokou tepelnou odolnosťou. V tuhých blokoch.

## RISSO LONGLIFE & RISSO PALM

Profesionálové požadují velmi vysoké standardy pro oleje používané na smažení. Nejen že kvalita a trvanlivost jsou dôležité, ale i chuť je veľice oceňovaná. Oleje RISSO splňují všechny požadavky profesionálů.  
Pro lepší budúcnosť smažení!

Profesionáli požadujú veľmi vysoké štandardy pre oleje používané na vyprážanie. Nielen že kvalita a trvanlivosť sú dôležité, ale aj chuť je veľmi oceňovaná. Oleje RISSO spĺňajú všetky požiadavky profesionálov.  
Pre lepšiu budúcnosť vyprážania!



## SPREADING



RISSO MARGARÍN 25% - PORCE 20 g  
RISSO MARGARÍN 25% - PORCIE 20 g

412181

Jemný a chutný margarín na natíraní pečiva. Obsahuje pouze 25% tuku.  
Jemný a chutný margarín na natieranie pečiva. Obsahuje iba 25% tuku.

200×20 g



RISSO RESTAURANT - MARGARÍN 2 kg  
RISSO RESTAURANT - MARGARÍN 2 kg

412152

Rostlinný margarín vhodný do pomázánek nebo na natíraní pečiva,  
a dokonca i na vaření a pečení. Obsahuje 80% tuku.

5×2 kg



## RISSO RESTAURANT

Risso Restaurant je nadýchaný, chutný margarín, skvělý také  
na vaření a pečení. V praktickém malém balení je margarín  
ideální k namazání na chleba ke snídani.

Risso Restaurant je nadýchaný, chutný margarín, skvelý tiež na  
varenie a pečenie. V praktickom malom balení je margarín ideálny  
k namazaniu na chleba na raňajky.



# RISSO BLANC DE BOEUF



## RISSO BLANC DE BOEUF 4×2,5 kg

RISSO BLANC DE BOEUF 4×2,5 kg

416281

100% živočíšný tuk. Má vysokou tepelnou odolnosť a dlouhou životnosť.  
Zajišťuje optimální výsledky pečení i smažení a přináší do pokrmů chuť hovězího masa.



100% živočíšny tuk - hovädzí loj. Má vysokú tepelnú odolnosť a životnosť. Zaistuje optimálne výsledky pečenia i vyprážania a prináša do pokrmov chuť hovädzieho mäsa.

4×2,5 kg

## RISSO BLANC DE BOEUF

RISSO BLANC DE BOEUF je 100% živočíšný tuk. Má vysokou tepelnou odolnosť a dlouhou životnosť. Zajišťuje optimální výsledky pečení i smažení. Hovězí lůj do pokrmů přináší chuť hovězího masa. Je perfektní například pro smažení hranolek, klasické škvarky nebo škvarkovou pomazánku.

Právě hovězí lůj je tou tajnou ingrediencí, díky níž se belgické hranolky staly vyhlášenou specialitou po celém světě. RISSO BLANC DE BOEUF lze také přidat do pomletého masa na hamburgery pro výraznější chuť.

RISSO BLANC DE BOEUF je 100% živočíšny tuk. Má vysokú tepelnú odolnosť a dlhú životnosť. Zaistuje optimálne výsledky pečenia i vyprážania. Hovädzí loj do pokrmov prináša chuť hovädzieho mäsa. Je perfektný napríklad na smaženie hranoliek, klasické oškvarky alebo oškvarkovú nátierku. Práve hovädzí loj je tou tajnou ingredienciou, vďaka ktorej sa belgické hranolčeky stali vyhlásenou specialitou po celom svete. RISSO BLANC DE BOEUF možno tiež pridať do pomletého mäsa na hamburgery pre výraznejšiu chuť.





# 7 PRAVIDEL PRO ZDRAVÉ FRITOVÁNÍ

## 7 PRAVIDEL PRE ZDRAVÉ FRITOVANIE

### 1 SPRÁVNÁ TEPLOTA SPRÁVNA TEPLOTA

Pokrmy smažte při teplotě jen do 180 °C. Předsmažení se provádí na 140–160 °C. Je však důležité, abyste připravili a skontrolovali správné fungování termostatu.

Předsmaženie sa vykonáva pri teplote len do 180 °C. vykonáva na 140-160 °C. Je však dôležité, aby ste pripravili a skontrolovali správne fungovanie termostatu.

### 2 VYVARUJTE SE VODY VYVARUJTE SA VODE

Voda znehodnocuje kvalitu oleja. Osušte tedy vaše potraviny tak, aby byly suché a vyvarujte se námrazy a zmrzlé vody u mražených produktů.

Voda znehodnocuje kvalitu oleja. Osušte teda vaše potraviny tak, aby boli suché a vyvarujte sa námraze a zmrznutej vody pri mrazených produktoch.

### 3 NESMAŽTE PŘÍLIŠ VELKÉ MNOŽSTVÍ NAJEDNOU NESMAŽTE V PRÍLIŠ VEĽKOM MNOŽSTVE NARAZ

Tím, že se smaží hodně produktů najednou, velmi rychle vychladne tuk ke smažení. Vaše pokrmy budou tučnejší a váš tuk ke smažení se rychle znehodnotí. Dbejte na to, aby ve fritéze vše mohlo volně plavat.

Tým, že sa smaží veľa produktov naraz, veľmi rýchlo vychladne tuk na smaženie. Vaše pokrmy budú tučnejšie a váš tuk na smaženie sa rýchlo znehodnotí. Dbajte na to, aby vo fritéze všetko mohlo voľne plávať.

### 4 FILTRUJTE DENNĚ TUK, ABY DĚLE VYDRŽEL FILTRUJTE DENNĚ TUK, ABY DLHŠIE VYDRŽAL

Obalované pokrmy způsobují značné usazeniny. Váš tuk na smažení bude trvanlivější, pokud po každém smažení odstraníte usazené zbytky.

Obalované pokrmy spôsobujú značné usadeniny. Váš tuk na vyprážanie bude trvanlivejší, ak po každom smažení odstráňte usadené zvyšky.

### 5 PRAVIDELNĚ VYMĚŇUJTE VŠECHEN TUK PRAVIDELNE VYMIEŇAJTE VŠETOK TUK

Nikdy nepřidávejte čerstvý tuk, ale vyměňte všechn za nový. Čerstvý přidaný tuk by se v již použitém tuku znehodnotil rychleji.

Nikdy nepridávajte čerstvý tuk, ale vyměňte všetok za nový. Čerstvý pridaný tuk sa už v použitom tuku rýchlejšie znehodnotí.

### 6 CHRAŇTE TUK PŘED VLIIVY VZDUCHU A SVĚTLA

CHRÁŇTE TUK PRED VPLYVMI VZDUCHU  
A SVETLA

Uskladňujte na chladném a suchém místě. Po smažení a vychladnutí fritézu zakryjte.

Uskladňujte na chladnom a suchom mieste. Po vyprážaní a vychladnutí fritézu zakryte.



### 7 VYMEZTE DOBU SMAŽENÍ VYMEDZTE DOBU SMAŽENIA

Nezahřívajte vaši fritézu zbytečně dlouho. Vypínejte ji mezi dvěma smaženími. Zahřívejte tuk na smažení postupně, aniž byste přesáhl 180°C, prodloužíte tím dobu použitelnosti.

Nezahrievajte vašu fritézu zbytočne dlho. Vypínajte ju medzi dvoma vyprážaniami. Zahrievajte tuk na vyprážanie postupne, bez toho aby ste prekročili 180°C; predĺžíte tým dobu použiteľnosti.





# BAKERS - MARGARÍNY PRO PEKAŘE | MARGARÍNY PRE PEKÁROV

Vyrábíme vysoko kvalitní a inovativní margaríny, které jsou vhodné pro různá odvětví. Udáváme trendy a vždy jsme napřed. Zákazníkům nabízíme řešení na míru. Vyvíjíme margaríny a tuky už od roku 1899 a od té doby předbíháme aktuální trendy a naplňujeme všechny potřeby našich zákazníků.

Vyrábame vysoko kvalitné a inovatívne margaríny, ktoré sú vhodné pre rôzne odvetvia. Udávame trendy a vždy sme napred. Zákazníkom ponúkame riešenia na mieru. Vyvíjame margaríny a tuky už od roku 1899 a od tej doby predbiehame aktuálne trendy a napĺňame všetky potreby našich zákazníkov.



# BAKERS - MARGARÍNY PRO PEKAŘE | MARGARÍNY PRE PEKÁROV



**GOLD CUP SAVEUR PASTRY 6×2 kg pláty**  
GOLD CUP SAVEUR PASTRY 6×2 kg pláty



**401041** Vysoce kvalitní margarín s máslovou příchutí. Je určený na výrobu listových a plundrových těst. Pro snadnější zpracování je dodáván v plátech.  
 6×2 kg  
Vysoce kvalitní margarín s maslovou příchutí. Je určený na výrobu listkových a plundrových ciest. Pre jednoduchšie spracovanie je dodávaný v plátoch.



**GOLD CUP SAVEUR CAKE 4 × 2,5 kg**  
GOLD CUP SAVEUR CAKE 4 × 2,5 kg



**414515** Vysoce kvalitní margarín s máslovou příchutí je určený do pevných, tříšťových, křehkých a kynutých těst.  
 6×2 kg  
Vysoce kvalitní margarín s maslovou příchutí je určený do pevných, tříšťových, křehkých a kysnutých ciest.



**GOLD CUP SAVEUR CREAM 4×2,5kg**  
GOLD CUP SAVEUR CREAM 4×2,5kg



**401046** Vysoce kvalitní margarín určený do krémů, ale i pomazánek. Je oblíbený pro svůj vysoký nášlech, nízký bod tání a máslovou chuť.  
Vysoce kvalitní margarín určený do krémov, ale aj nátierok. Je oblúbený pre svoje vysoké našľahanie, nízky bod topenia a maslovú chuť.  
 6×2 kg



## GOLD CUP® SAVEUR

**GOLD CUP® SAVEUR** je řada 100% rostlinných margarínů a tuků s máslovým aroma, vhodná pro různé pekařské výrobky: krémy, koláče, sušenky, sladké pečivo. Díky máslovému aroma zaručují výbornou chuť konečných výrobků .

GOLD CUP® SAVEUR je řad 100% rastlinných margarínov a tukov s maslovou arómou, vhodná pre rôzne pekárske výrobky: krémy, koláče, sušienky, sladké pečivo. Vďaka maslovej aróme zaručujú výbornú chuť konečných výrobkov.

# BAKERS - MARGARÍNY PRO PEKAŘE | MARGARÍNY PRE PEKÁROV



**GOLD CUP SAVEUR INSTANT MIX 4×3 kg**  
GOLD CUP SAVEUR INSTANT MIX 4×3 kg

401048



Výjimečný díky rychlé přípravě třených lineckých těst za studena bez nutnosti přidání vajec. Vhodný také pro náplně do pralinek. Dokáže vázat vodu - řeší problém se sraženým krémem. Je již sladký, odpadá nutnost přidání cukru.

Výnimočný vďaka rychléj príprave trených lineckých cest za studena bez nutnosti pridania vajec. Vhodný aj pre náplne do praliniek. Dokáže viazať vodu - rieši problém so zrazeným krémom. Je už sladký, odpadá nutnosť pridaní cukru.



**GOLD CUP SAVEUR CHANTY 4×2,5 kg**  
GOLD CUP SAVEUR CHANTY 4×2,5 kg

SO



401047



Smes rostlinnych tukov na výrobu rostlinného krému Chantilly s použitím kokosového tuku Gold Cup Special (art. 401050).

Zmes rastlinnych tukov na výrobu rastlinného krému Chantilly s použitím kokosového tuku Gold Cup Special (art. 401050).



**GOLD CUP SAVEUR SPECIAL 20×500 g**  
GOLD CUP SAVEUR SPECIAL 20×500 g

401050



100% kokosový tuk, ktorý je vhodný na výrobu zmrzlín. Používá sa také na výrobu nadýchaného krému Chantilly. Balení v praktických 500g bločích.

100% kokosový tuk, ktorý je vhodný na výrobu zmrzlín. Používá sa tiež na výrobu nadýchaného krému Chantilly. Balenie v praktických 500g blokoch.



## RECEPT NA ROSTLINNÝ KRÉM CHANTILLY

### RECEPT NA RASTLINNÝ KRÉM CHANTILLY

#### INGREDIENCE :

300 g GOLD CUP® Saveur Chanty

300 g GOLD CUP® Saveur Special

1L mléka/mlieka

250 g cukru

3 vaječné žloutky/vaječné žltky

**1.** Nechte povařit mléko s cukrem. Nakrájejte GOLD CUP® Saveur Chanty a GOLD CUP® Saveur Special na kousky a přidejte je do mléka s cukrem. Nastavte nižší teplotu, dokud nedosáhne na 80°C. Nechajte povariť mlieko s cukrom. Nakrájajte GOLD CUP® Saveur Chanty a GOLD CUP® Saveur Special na kúsky a pridajte ich do mlieka s cukrom. Nastavte nižšiu teplotu, kym nedosiahne na 80°C.

**2.** Odstavte z plotinky. V mírně ohřátém mléce zamíchejte 3 vaječné žloutky a přidejte do horké směsi. Poté míchejte po dobu 7 minut. V závislosti na množství zvýšte čas na 10 minut.

Odstavte z platničky. V mierne ohriatom mlieku zamiešajte 3 vaječné žltky a pridajte do horúcej zmesi. Potom miešajte po dobu 7 minút. V závislosti na množstve zvýšte čas na 10 minút

**3.** Ihned poté nechte směs co nejdříve vychladit, nejlépe na méně než 5 °C v chladničce nebo v mrazáku. Poté nechte v chladničce odpočinou alespoň 24 hodin. Ihned potom nechajte zmes čo najskôr vychladnúť, najlepšie na menej ako 5°C v chladničke alebo v mrazničke. Potom nechajte v chladničke odpočinú aspoň 24 hodín.



# DOPLŇKOVÝ SORTIMENT | DOPLNKOVÝ SORTIMENT



**RUKAVICE NA PEČENÍ**  
RUKAVICE NA PEČENIE

**82286** 1 ks

- ✓ s prodlouženým zápeštím
- ✓ s predĺženým zápeštím



**FÓLIE NA PEČENÍ**  
FÓLIA NA PEČENIE

**82288** 1 ks

- ✓ nepřilnavý povrch
- ✓ nepril'navý povrch



**NŮŽ NA PEČIVO**  
NÔŽ NA PEČIVO

**82289** 1 ks

- ✓ profesionální nůž na pečivo
- ✓ profesionálny nôž na pečivo



**DĚLÍCÍ PRAVÍTKO**  
DELIACE PRAVÍTKO

**82287** 1 ks

- ✓ pravítko, kdy z jedné strany je z něj pomocník na krájení štanglí a z druhé strany ho využijete jako pomocníka při práci s pláty
- ✓ pravítko, kde z jednej strany je z neho pomocník na krájanie štanglí a z druhej strany ho využijete ako pomocníka pri práci s plátmami



**DÁVKOVÁČ NA OMÁČKY**  
DÁVKOVÁČ NA OMÁČKY 1L

**415014** 1 ks

- ✓ dávkovač na omáčky
- ✓ dávkovač na omáčky

# KONTAKTY, OBJEDNÁVKY, SERVIS

## Kdy a jak obdržíte zakoupené zboží

Kedy a ako obdržíte zakúpený tovar

**Pravidelné rozvozy zajišťujeme několikrát týdně po celé ČR dle harmonogramu závozů. Objednávky je nutné vytvořit nejpozději do 12:00 hodin, a to nejpozději den před vaším závozem.**

Pravidelné rozvozy zabezpečujeme niekoľkokrát týždenne po celej SR podľa harmonogramu závozov. Objednávky je nutné vytvorit najneskôr do 10:00 hodiny, a to deň pred vašim rozvozom.



## Ceny a akce

Ceny a akcie

**Ceny jsou uvedeny v ceníku, který poskytujeme na vyžiadanie. Pravidelně nabízíme našim zákazníkům zajímavé akce, jejichž aktuální přehled naleznete na našem eshopu: mojevandemoortele.cz**

Ceny sú uvedené v cenníku, ktorý poskytujeme na vyžiadanie. Pravidelne ponúkame našim zákazníkom zaujímavé akcie, ktorých aktuálny prehľad nájdete na našom eshope: mojevandemoortele.sk.

## On-line

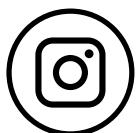
**Rádi bychom vás informovali a inspirovali také online. Máte dotazy týkající se produktů? Žádný problém! Na našich webových stránkách a e-shopu najdete mimo jiné produktové listy ke stažení nebo správnou kontaktní osobu.**

Rádi by sme vás informovali a inšpirovali aj online. Máte otázky týkajúce sa produktov? Žiadny problém! Na našich webových stránkach a e-shope nájdete okrem iného produktové listy na stiahnutie alebo správnu kontaktnú osobu.

**Rádi vám pomôžeme a zodpovíme všechny vaše dotazy. Najdete zde taky zajímavé recepty a tipy pro vaše podnikání.**  
Rádi vám pomôžeme a zodpovieme všetky vaše otázky. Nájdete tu aj zaujímavé recepty a tipy pre vaše podnikanie.

**Nejnovější zprávy, recepty, události a další užitečné informace, vše najdete na našem LinkedInu, Facebooku nebo Instagramu.**

Najnovšie správy, recepty, udalosti a ďalšie užitočné informácie, všetko nájdete na našom LinkedIn, Facebooku alebo Instagram.



Vandemoortelec



Vandemoortele Česká republika

## Jak si objednáte

### Ako si objednáte

volejte svůj zákaznický servis viz. str 112

po-pá 7:30-17:00

volajte svoj zákaznícky servis pozri str. 113

po-pia 7:30-17:00

na e-shopu: [mojevandemoortele.cz](http://mojevandemoortele.cz)

na e-shope: [mojevandemoortele.sk](http://mojevandemoortele.sk)

e-mailem viz str. 112

e-mailom pozri str. 113

**telemarketing - hľídame objednávky za vás - po domluvě s obchodním zástupcem vás den před závozem telefonicky kontaktujeme a vytvoříme s vámi objednávku**

telemarketing - strážime objednávanie za vás - po dohovore s obchodným zástupcom vás deň pred závozom telefonicky kontaktujeme a vytvoríme s vami objednávku

**stálá objednávka - zadáte stálou objednávku na určené množství a den v týždnu**

stála objednávka - zadáte stálou objednávku na určené množstvo a deň v týždni



## Reklamace a fakturace

### Reklamácie a fakturácie

**Reklamace:** +420 257 111 204  
[reklamace@vandemoortele.com](mailto:reklamace@vandemoortele.com)

**Fakturace:** +420 257 111 222  
[fakturace@vandemoortele.com](mailto:fakturace@vandemoortele.com)

**Reklamácie:** +421 259 396 239  
[reklamace@vandemoortele.com](mailto:reklamace@vandemoortele.com)

**Fakturácie:** +420 257 111 222  
[fakturace@vandemoortele.com](mailto:fakturace@vandemoortele.com)



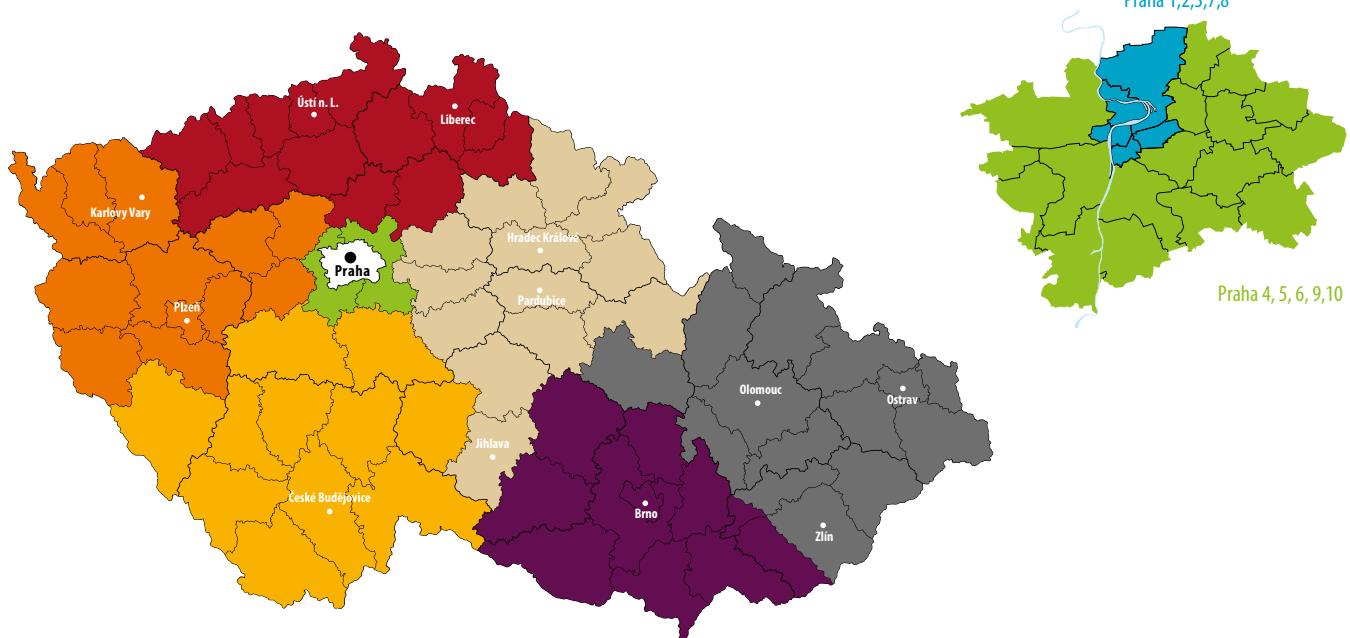
# KONTAKTY, OBJEDNÁVKY, SERVIS

## Tandem

Tandem znamená, že na straně Vandemoortele se o vás starají vždy dva konkrétní lidé, kteří perfektně znají váš sortiment a vaše další požadavky.

Tandem Vandemoortele tvoří náš obchodní zástupce v terénu (zodpovědný za příslušný region) a asistentka na telefonu, která je vaši poradkyní a provádí vás celým procesem objednávky.

## Česká republika



Najděte si svůj region na mapě dle barvy a kontaktujte svého obchodního zástupce a asistentku na telefonu:

### VÁŠ OBCHODNÍ ZÁSTUPCE

		Lucie Drábková +420 602 368 911
		Veronika Broncová +420 702 219 779
		Adam Zezulka +420 722 909 031
		Vladimíra Chvojková +420 702 219 951

		Monika Špirková +420 702 219 941
		Tomáš Otevířel +420 602 113 612
		Aleš Ferenc +420 601 593 117
		+420 602 368 911

### VAŠE ASISTENTKA

		Jana Slavíková +420 257 111 201 servis1@vandemoortele.com
		Nikola Nýdrová +420 257 111 202 servis2@vandemoortele.com
		Marta Pavláčková +420 257 111 203 servis3@vandemoortele.com
		Jitka Parmová +420 257 111 204 servis4@vandemoortele.com

BLÍŽŠÍ INFORMACE NA ESHOPU **MOJEVANDEMOORTELE.CZ**

# Tandem

Tandem znamená, že na strane Vandemoortele sa o vás starajú vždy dvaja konkrétni ľudia, ktorí perfektne poznajú váš sortiment a vaše ďalšie požiadavky.

Tandem Vandemoortele tvoria náš obchodný zástupca v teréne (zodpovedný za príslušný región) a asistentka na telefóne, ktorá je vašou poradkyňou a sprevádza vás celým procesom objednávky.

## Slovenská republika



Najdite si svoj región na mape podľa farby a kontaktujte svojho obchodného zástupcu a asistentku na telefóne:

### VÁŠ OBCHODNÝ ZÁSTUPCA

### VAŠA ASISTENTKA



Miriam Krempová  
+421 918 345 731



Alžbeta Hrinová  
+421 905 373 833



Šárka Večerníková  
+421 259 396 239  
servis5@vandemoortele.com



Peter Lacko  
+421 918 621 829



Dušan Krist  
+421 905 997 959



Hľadáte regionálneho obchodného zástupce?  
Naskenujte QR kód a zjistěte, kdo je zástupce pro váš region.

BLIŽŠIE INFORMÁCIE NA ESHOPU **MOLEVANDEMOORTELE.SK**

# POZNÁMKY

# 7 důvodů, proč s námi spolupracovat

## 7 dôvodov, prečo s nami spolupracovať

**1** Široký sortiment produktů pro různé druhy provozoven (hotely, kavárny, cukrárny, fast foody, čerpací stanice, catering,...).

Široký sortiment produktov pre rôzne druhy prevádzok (hotely, kaviarne, cukrárne, fast foody, čerpací stanice, catering,...).

**2** Prvotřídní kvalita výrobků je standardem.

Prvotriedna kvalita výrobkov je štandardom.

**3** Kvalitní servis, spolehlivý tým obchodních zástupců a vašich asistentek.

Kvalitný servis, spoľahlivý tím obchodných zástupcov a vašich asistentiek.



**4** Zkušenosti na českém a slovenském trhu od roku 1996.

Skúsenosti na českom a slovenskom trhu od roku 1996.



**5** Možnost objednávek podle vašich potřeb (telefonicky, na e-shopu, e-mailem).

Možnosť objednávok podľa vašich potrieb (telefonicky, na e-shope, e-mailom).

**6** Inspirujeme vás, určujeme trendy (pravidelné akce, novinky, recepty...).

Inspirujeme vás, určujeme trendy (pravidelné akcie, novinky, recepty)

**7** Sdílíme nadšení a lásku k dobrému jídlu.

Zdieľame nadšenie a lásku k dobrému jedlu.



## NAŠE ZNAČKY



Vandemoortele Europe NV, český odštěpný závod  
Pekařská 621/7  
155 00 Praha 5

Vandemoortele Europe NV, organizačná zložka  
Karadžičova 8/A  
821 08 Bratislava 2

[www.vandemoortele.com](http://www.vandemoortele.com)