



**Vandemoortele**  
shaping a tasty future

**ČESKÁ REPUBLIKA | SLOVENSKO**

**KATALOG PRODUKTŮ**










**KATALÓG PRODUKTOV**


**2025**

## LEGENDA

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

---

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

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

# OBSAH

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

## MRAŽENÉ VÝROBKY | MRAZENÉ VÝROBKY

<b>PEČIVO</b> .....	<b>17</b>
Bagety .....	18
Bulky / Žemle .....	26
Bulky, kaiserky / Žemle, kaizerky .....	28
Italské speciality / Talianské špeciality .....	29
Fast food .....	33
Chleby .....	36
Mini pečivo .....	38
Louhované pečivo / Lúhované pečivo .....	39

<b>VÝROBKY K DOPEČENÍ / VÝROBKY K DOPEČENIU</b> .....	<b>41</b>
Slané k dopečení / Slané k dopečeniu .....	42
Sladké ke kynutí / Sladké na kysnutie .....	44
Sladké k dopečení (předkynuté) / Sladké k dopečeniu (predkysnuté) .....	47
Mini sladké k dopečení / Mini sladké k dopečeniu .....	57
Pláty .....	60

<b>HOTOVÉ VÝROBKY - KOLÁČE, DORTY A DEZERTY / HOTOVÉ VÝROBKY - KOLÁČE, TORTY A DEZERTY</b> .....	<b>63</b>
Kulaté koláče a dorty / Okrúhle koláče a torty .....	64
Krájené dezerty a řezy / Krájané dezerty a rezy .....	68
Nekrájené dezerty / Nekrájané dezerty .....	71

<b>HOTOVÉ VÝROBKY - SWEET TREATS</b> .....	<b>73</b>
Donuty .....	74
Muffiny .....	76
Vafle .....	78
Koblihy / Šišky .....	79
Ostatní dezerty a koláčky / Ostatné dezerty a koláčiky .....	80
Bezlepkové / Bezgluténové .....	81

## CHLAZENÉ VÝROBKY | CHLADENÉ VÝROBKY

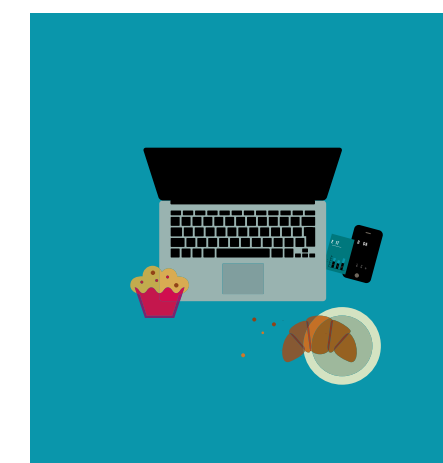
<b>OMÁČKY</b> .....	<b>83</b>
Dresinky / Dresingy .....	84
Omáčky .....	86

<b>FOODSERVICE - OLEJE A TUKY PRO ŠÉFKUCHAŘE / OLEJE A TUKY PRE ŠÉFKUCHÁRA</b> .....	<b>93</b>
Risso .....	94
RISSO BLANC DE BOEUF .....	97

<b>BAKERS - MARGARÍNY PRO PEKAŘE A CUKRÁŘE / MARGARÍNY PRE PEKÁROV A CUKRÁROV</b> .....	<b>101</b>
Gold Cup .....	103

<b>DOPLŇKOVÝ SORTIMENT / DOPLŇKOVÝ SORTIMENT</b> .....	<b>105</b>
--	------------

<b>KONTAKTY, OBJEDNÁVKY, SERVIS</b> .....	<b>106</b>
---	------------







## KDO JSME | KTO SME

### 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 vašeň 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 tučích. V České republice působíme už od roku 1996.



### VANDEMOORTELE SLOVENSKÁ REPUBLIKA

Sme popředná potravinářská společnost v Európe. Ponúkame najlepšiu chuť, najvyššiu kvalitu a servis.

**S**polečnost Vandemoortele je rodinná firma s dlhou tradíciou v oblasti podnikania. Už od roku 1899 nás spája vašeň 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 OBCHODUJÍCÍ GLOBÁLNE

**4080 zaměstnanců vytváří chutnou budoucnost společně s našimi zákazníky po celém světě.**  
4080 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.



#### TOVÁRNÝ / TOVÁRNE

**Vandemoortele vlastní 29 výrobních závodů rozmístěných po celé Evropě. Díky tomu zajišťuje pokrytí všech klíčových trhů.**

Vandemoortele vlastní 29 výrobných tovární rozmiestnených po celej Európe. Vďaka tomu zabezpečuje pokrytie všetkým klúčovým 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 naplnit očekávání našich zákazníků co se chuti, kvality a služeb týče. Vycházíme jim vstříc, což nám umožňuje široká škála kvalitních produktů. Investujeme do spotřebitelských průzkumů a inovujeme. Rozumíme tak potřebám spotřebitelů a neustále se měnícím trendům, stravovacím návykům, 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 spotrebitelských 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 týmovém 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 základem veškerých našich aktivit. Vždy jednáme s respektem k ostatním a k našemu životnímu prostředí.

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



#### AMBICE / AMBÍCIE

Naši ambicí je naplňovat slib společnosti Vandemoortele: nejlepší chuť, nejlepší kvalita, nejlepší služby.

Našou ambíciou je naplňovať sľub spoločnosti Vandemoortele: najlepšia chuť, najlepšia kvalita, najlepšie služby.

## Shaping a tasty future sustainably

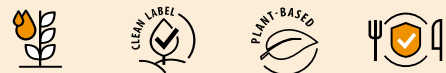
Udržitelnost je jádrem všeho, co ve Vandemoortele děláme. Zaujímáme holistický přístup a zajišťujeme odpovědné postupy v celém našem hodnotovém řetězci. Naše strategie udržitelnosti do roku 2030 je řízena třemi cíli, které stojí na pevném základu. Mezi naše cíle patří: vyvážená strava, ochrana přírody a zkvalitnění života. Základem naší strategie je udržitelná organizace.

Udržitelnost je základem všeho, čo spoločnosť Vandemoortel podniká. Uplatňujeme holistický prístup a zabezpečujeme zodpovedné postupy v celom našom hodnotovom reťazci. Naša stratégia udržitelnosti do roku 2030 sa riadi tromi cieľmi, ktoré sú založené na pevných základoch. Medzi naše ciele patrí: vyvážená strava, ochrana prírody a zlepšenie kvality života. Naša stratégia je založená na udržateľnej organizácii.

### 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 lídrom v oblasti bezpečnosti potravín.

### OCHRANA PŘÍRODY/ OCHRANA PŘÍRODY



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 plytvanie potravinami. Riešime našu spotrebu energie a nákladnú dopravu, aby sme znížili emisie uhlíka a snažíme sa tiež vracat 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 síly. 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.

### UDRŽITELNÁ ORGANIZACE / UDRŽATEĽNÁ ORGANIZÁCIA



Udržitelný růst znamená, že můžete rozvíjet svou firmu, aniž byste ohrozili její stabilitu, kvalitu nebo hodnoty. Integrita je klíčovým tématem naší strategie: podporujeme etické chování a zakazujeme úplatkářství a korupci.



Udržateľný rast znamená, že môžete rozvíjať svoju firmu bez toho, aby ste ohrozili jej stabilitu, kvalitu alebo hodnotu. Integrita je kľúčovou témou našej stratégie: podporujeme etické správanie a zakazujeme úplatkárstvo a korupciu.



### 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.

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

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

Vaši zákazníci majú radi dobré jedlo. Chcú si byť istí, že potraviny, ktoré jedia sú zdravé, 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 vyhradená pre výrobky, ktoré neobsahujú:

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



## NAŠE ZNAČKY



### FRANCOUZSKÉ ŘEMESLNÉ CHLEBY FRANCOUZSKÉ REMESLNÉ CHLEBY

- autentický kváskový chléb z kamenné pece / chléb z kamennej pece
- z přírodních surovin z přírodních surovin
- 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 TRADIČNÁ 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 tradičné 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 ORIGINÁLNE DONUTY

- oblíbené produkty inspirované americkými recepty / oblíbené produkty inšpirované americkými receptami
- hotové výrobky - stačí jen rozmrazit / hotové výrobky - stačí len rozmraziť

**Produkty**  
plněné i neplněné donuty / plnené i neplnené donuty,



### LUXUSNÍ CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY LUXUSNÉ CUKRÁRSKE VÝROBKY

- luxusní cukrářské výrobky pouze k rozmrazení / luxusné cukrárske výrobky len na rozmrazenie
- štangle, které lze předkrájet a dozdobit dle vaší fantazie / štangle, ktoré možno predkrájať a dozdobiť podľa vašej fantázie
- muffiny

**Produkty**  
dorty, koláče, řezy a dezerty / torty, koláče, rezy a dezerty







**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 výběr omáček vysoké kvality s různými chutěmi / široký výber omáčok vysokej kvality s rôznymi chuťami



**MARGARÍNY S MÁSLOVÝM AROMA**  
MARGARÍNŮV 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, sušenky, sladké pečivo
- díky máslovému aroma zaručí 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

BAGETY	18
BULKY   ŽEMLE	26
BULKY, KAISERKY   ŽEMLE, KAIZERKY	28
ITALSKÉ SPECIALITY   TALIANSKÉ ŠPECIALITY	29
FAST FOOD	33
CHLEBY	36
MINI PEČIVO	38
LOUHOVANÉ PEČIVO   LÚHOVANÉ PEČIVO	39



## BAGETY VELKÉ | BAGETY VELKÉ



**PŘEDPEČENÁ PAŘÍŽSKÁ BAGETA „CHLEBÍČKOVÁ“ 350 g**  
 PŘEDPEČENÁ PAŘÍŽSKÁ BAGETA „CHLEBÍČKOVÁ“ 350 g

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

- ✓ ideální pro přípravu obložených chlebičků
- ✓ ideální pro přípravu obložených chlebičkov



**PŘEDPEČENÁ BÍLÁ BAGETA 225 g**  
 PŘEDPEČENÁ 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**  
 PŘEDPEČENÁ 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
- ✓ obohacena o slnečnicové, ľanové a sezamové semienka a sójové boby



**PŘEDPEČENÁ RUSTIKÁLNÍ BÍLÁ BAGETA 280 g**  
 PŘEDPEČENÁ 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 kvasem
- ✓ chrumkavá a jemná, rustikálny vzhľad, s kvasom



### BAGETY VANDEMOORTELE

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

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



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

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

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





## 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 příčnými řezy
- ✓ ideálna veľkosť na plnenie, s tromi priečnymi rezní



**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 VÍCEZRNÁ BAGETA 130 g**  
PREDPEČENÁ VIACZRNÁ 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 boby
- ✓ obohacená o sezamové, ľanová a slnečnicové semenka a sójové boby



**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

- ✓ obohacená o sezamová, lněná a slunečnicová semínka, ovesné vločky a sójové boby
- ✓ obohacená o sezamové, ľanové a slnečnicové semenka, ovesné vločky a sójové boby



**ČESNEKOVÁ BAGETA S MÁSEM 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 rezní naplněnými 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

- ✓ klasická bageta, vhodná jako přílohové pečivo
- ✓ klasická bageta, vhodná jako přílohové pečivo



## SOFT BAGETY



**SOFT BAGETA S CELOZRNNOU MOKOU 110 g**  
 SOFT BAGETA S CELOZRNNOU MŮKOU 110 g

55127 70 ks 20 cm 10-15 min x x x

- ✓ měkká bageta s celozrnnou moukou, plně dopečená
- ✓ měkká bageta s celozrnnou mŕkou, plne dopečená



plně dopečeno  
 plne dopečené

**SOFT pečivo je trend, který každým rokem stoupá. Požadavky na sendviče jako občerstvení na cestách se zvyšují.**

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

**Představujeme vám novou „měkkou“ soft bagetu, která je ideálním pečivem pro vaše sendviče.**

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

- vynikající chuť / vynikajúca chuť
- o mnoho delší čerstvost / oveľa dlhšia čerstvosť
- předkrojená / predkrojená



## BAGETY MALÉ



**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 přílohové pečivo
- ✓ ideálna na plnenie aj ako prílohové 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 přílohové pečivo
- ✓ ideálna na plnenie aj ako prílohové 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

- ✓ obohatená o sezamová, lněná a slunečnicová semínka
- ✓ obohatená o sezamové, ľanové a slnečnicové semienka



**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 obohatená o zdravý mix semínek
- ✓ pšenično ražná bagetka obohatená o zdravý mix semienok







## BAGETY SPECIÁLNI | BAGETY ŠPECIÁLNE



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

plně dopečeno  
plne dopečené



- ✓ se slunečnicovými a lněnými semínky
- ✓ so slnečnicovými a lanovými semenkami



**BAGUELINO 110 g**  
BAGUELINO 110 g

plně dopečeno  
plne dopečené



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



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

plně dopečeno  
plne dopečené



- ✓ se slunečnicovými a lněnými semínky
- ✓ so slnečnicovými a lanovými semenkami



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

plně dopečeno  
plne dopečené



- ✓ vícezrnné pečivo z kamenné pece, s kváskem
- ✓ viacizrnné pečivo z kamennej pece, s kváskom



**MULTICERÉALNÍ TRIANGL 90 g**  
MULTICERÉALNY TRIANGEL 90 g



- ✓ originální tvar, obohacený o sójové a žitné vločky a slunečnicová semínka
- ✓ originálny tvar, obohatený o sójové a ražné vločky a slnečnicové semenka





## BULKY | ŽEMLE



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

plně dopečeno  
plne dopečené

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

- ✓ nadýchané pečivo s unikátním „tygřím“ povrchem, předkrojená
- ✓ nadýchané pečivo s unikátním „tygřím“ povrchem, predkrojená



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

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

- ✓ posypaná mixem sýrů
- ✓ posypaná mixom syrov



**SVĚTLÁ KŘUPAVÁ ŽEMLE 70 g**  
SVĚTLA 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
- ✓ originální tvar, chrumkavý povrch posypaný múčou





## BULKY, KAISERKY | ŽEMĚ, KAIZERKY



**ŘEMESLNÁ BULKA TMAVÁ MAXI 90 g**  
REMESELNÁ ŽEMĚ TMAVÁ MAXI 90 g

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

- ✓ s pšenící a žitem, obsahuje mix semínek a bramborové vločky
- ✓ s pšenicou a žitem, obsahuje mix semenok a zemiakové vločky



**MULTICERÉALNÍ KAISERKA 60 g**  
MULTICERÉALNA KAIZERKA 60 g

51218 130 ks 9 cm 10-15 min x 200-210 °C 7-10 min

- ✓ křupavá na povrchu, měkká uvnitř, s lněnými a sezamovými semínky
- ✓ chrumkavá na povrchu, měkká vo vnútri, s ľanovými a sezamovými semenkami



**ŘEMESLNÁ BULKA SVĚTLÁ MAXI 90 g**  
REMESELNÁ ŽEMĚ SVĚTLÁ MAXI 90 g

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

- ✓ s pšenící a žitem, obsahuje bramborové vločky
- ✓ s pšenicou a žitem, 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 váš stůl
- ✓ chrumkavá na povrchu, měkká vo vnútri, klasické prílohové pečivo na váš stôl



## ITALSKÉ SPECIALITY | TALIANSKE ŠPECIALITY

### Italský temperament v pečivu Vandemoortele

### Taliansky 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 focacciách nebo dalších typických italských chlebech a pekařských výrobcích, jako jsou ciabatt, bastoncini, chléb nebo pizzy. Výběr správných surovin počínaje mořskou solí, kváskem a samozřejmě olivovým olejem rozhoduje o úspěchu. U nás není místo pro barvíva ani jiná dochucovadla. Tím, že dodáváme naše výrobky zmrazené, nabízíme jednoduchou přípravu umocněnou prožitkem z čerstvé upečeného chleba.

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



## FOSSETTE, FOCACCINA



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

plně dopečeno  
plně dopečené



- ✓ s extra panenským olivovým olejem, sušenými rajčaty, černými olivami a výtažky z bylinek
- ✓ s extra panenským olivovým olejem, sušenými paradajkami, černými olivami a výtažky z bylinek



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

plně dopečeno  
plně dopečené



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



## FOCACCIA



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

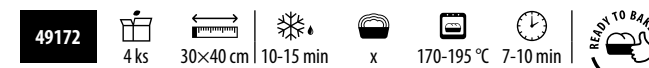
plně dopečeno  
plně dopečené



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



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



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



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



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



**VÍCEZRNNÝ FOSSETTE 100 g**  
VIACZRNNÝ FOSSETTE 100 g

plně dopečeno  
plně dopečené



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



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



- ✓ klasická italská příchuť
- ✓ klasická talianska príchuť



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



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



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



- ✓ tradiční tvar, vhodná k plnění nebo jako přílohové pečivo
- ✓ tradičný tvar, vhodná na plnenie alebo ako prílohové pečivo





## BASTONCINO, PANINI, CIABATTA



**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



**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 aperitivům
- ✓ so zelenými olivami, vhodné k vínu a aperitivom



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

plně dopečeno  
plne dopečené

55296 B442 28 ks 8×19 cm 10-15 min x 200-210 °C 0-5 min

- ✓ tradiční italské pečivo, kratší a širší tvar je perfektní na sendviče
- ✓ tradičné talianske pečivo, kratšie a širšie tvar je perfektný na sendviče



**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 chrumkavá kôrka



**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



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

plně dopečeno  
plne dopečené

82228 60 ks 11 cm 30 min x x x

- ✓ klasická nasládlá bulka sypaná sezamem, předkrojená
- ✓ klasická sladká žemľa sypaná sezamom, predkrojená



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

plně dopečeno  
plne dopečené

51646 60 ks 11 cm 30 min x x x

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



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

plně dopečeno  
plne dopečené

51771 30 ks 11,5 cm 30 min x x x

- ✓ jemně nasládlá bulka z celozrnné mouky, předkrojená
- ✓ jemne sladká žemľa z celozrnej múky, predkrojená



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

plně dopečeno  
plne dopečené

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

- ✓ lahodně jemná bulka posypaná sezamem a černým kmínem, předkrojená
- ✓ lahodne jemná žemľa posypaná sezamom a čiernou rascou, predkrojená



**BURGER BULKA BRIOŠKOVÉHO TYPU 80 g**  
BURGER ŽEMĽA BRIOŠKOVÉHO TYPU 80 g

plně dopečeno  
plne dopečené

53882 34 ks 11 cm 30 min x x x

- ✓ klasická a jemně nasládlá bulka, předkrojená
- ✓ klasická a jemne sladká žemľa, predkrojená



**MINI BURGER BULKA BRIOŠKOVÉHO TYPU 25 g**  
MINI BURGER ŽEMĽA BRIOŠKOVÉHO TYPU 25 g

plně dopečeno  
plne dopečené

55134 100 ks 6,8 cm 15-30 min x x x

- ✓ mini velikost, předkrojená
- ✓ mini velikost, predkrojená





## FAST FOOD



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

plně dopečeno  
plně dopečené

44790  
08058 54 ks 15x4 cm 10-15 min x x x

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



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

plně dopečeno  
plně dopečené

81576 40 ks 17x5 cm 10-15 min x x x

- ✓ s již vytvořeným otvorem pro vložení párku, vhodné také pro zapékání
- ✓ s už vytvořeným otvorem pre vloženie párku, vhodné tiež na zapekanie



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

plně dopečeno  
plně dopečené

13908  
8274 40 ks 11 cm 10-15 min x x x

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



**BAGEL SYPANÝ SEZAMEM 80 g**  
BAGEL SYPANÝ SEZAMOM 80 g

plně dopečeno  
plně dopečené

13909 40 ks 11 cm 10-15 min x x x

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



**BUCHTY 62 g**  
BUCHTY 62 g

plně dopečeno  
plně dopečené

54308 3x20 ks 7x7 cm 120 min x x x

- ✓ jemné, vláčné, vhodné k plnění
- ✓ jemné, vláčne, vhodné na plnenie



**TORTILLA 110 g**  
TORTILLA 110 g

plně dopečeno  
plně dopečené

82311 50 ks 30 cm 10-15 min x x x

- ✓ jemná, vláčná a kulatá pšeničná placka
- ✓ jemná, vláčna a okrúhla pšeničná placka



## BUCHTY

- Řemeslný vzhled jako od pekaře
- Nedrolí se, a proto jsou vhodné jak pro děti, tak i na cestách
- Po rozmrazení vydrží dlouho čerstvé: stále měkké i po několika hodinách ve vitrině
- Snadná příprava a manipulace - stačí pouze rozmrazit - šetří čas a energii
- Široká škála receptů: neplněné nebo slané a sladké kombinace

- Remeslný vzhľad ako od pekára
- Nedrobí sa, a preto sú vhodné ako pre deti, tak aj na cestách
- Po rozmrazení vydrží dlho čerstvé: stále mäkké aj po niekoľkých hodinách vo vitríne
- Jednoduchá príprava a manipulácia - stačí iba rozmraziť - šetrí čas a energiu
- Široká škála receptov: neplnené alebo slané a sladké kombinácie.



# CHLEBY



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

47148 N646 11 ks 48x10 cm 30 min x 200-210 °C 10-15 min

- ✓ chléb rustikálního tvaru, vhodný jako přílohové pečivo
- ✓ chléb rustikálního tvaru, vhodný jako přílohové pečivo



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

50678 N740 11 ks 48x10 cm 30 min x 200-210 °C 10-15 min

- ✓ chléb rustikálního tvaru, vhodný jako přílohové pečivo, s mixem semenek
- ✓ chléb rustikálního tvaru, vhodný jako přílohové pečivo, s mixem semenek



# 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 semenek
- ✓ bochník chleba pečený ve formách, obsahuje 11% slunečnicových semenek



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

43652 B751 12 ks 26x11 cm 20-30 min x 200-210 °C 13-15 min

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



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

43653 B752 12 ks 26x11 cm 20-30 min x 200-210 °C 13-15 min

- ✓ chléb z kamenné pece, s mixem zdravých semenek a vložek
- ✓ chléb z kamenné pece, s mixem zdravých semenek a vložek



**RUSTIKÁLNÍ CHLÉB PÉRÉNES 450 g**  
RUSTIKÁLNÝ CHLIEB PÉRÉNES 450 g

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

- ✓ pšeničný chleba s kváskem
- ✓ pšeničný chléb s kváskem



**MULTICEREÁLNÍ CHLÉB PÉRÉNES 450 g**  
MULTICEREÁLNÝ 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 zrnčkami, s kváskem



**PITA CHLÉB 100 g**  
PITA CHLIEB 100 g

82307 55 ks 11 cm 20-30 min x 200-210 °C 13-15 min

- ✓ jemné a vláčné chlebové placky, perfektní přílohové pečivo, ideální také na plnění.
- ✓ jemné a vláčné chlebové placky, perfektné přílohové pečivo, ideálně aj na plnenie



**ZÁMECKÝ CHLÉB S KMÍNEM 665 g**  
ZÁMOCKÝ CHLIEB S RASCOU 665 g

82316 18 ks 27,5 cm 180 min x x x

- ✓ s kvasem
- ✓ s kvasom



**plně dopečeno**  
plne dopečené



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

82073 10 ks 11,5x11,5 cm/plátek 60 min x x x

- ✓ s extra velkými plátky, výjimečná kvalita
- ✓ s extra velkými plátkami, výjimečná kvalita



**plně dopečeno**  
plne dopečené



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

82074 10 ks 11,5x11,5 cm/plátek 60 min x x x

- ✓ s extra velkými plátky, obsahuje 11 různých druhů semenek
- ✓ s extra velkými plátkami, obsahuje 11 různých druhů semenek



**plně dopečeno**  
plne dopečené



## 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, vícezrného a celozrného pečiva různých tvarů
- ✓ mix bíleho, tmavého, viaczrného a celozrného pečiva různých tvarov



**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



**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 |

- ✓ křupavá bagetka ideální jako přílohové pečivo
- ✓ chrumkavá bagetka ideálne ako prílohové pečivo



**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 vícezrné
- ✓ 3 druhy pečiva: natural, so slnečnicovými semenkami, a viaczrné



plně dopečeno  
plne dopečené

**MINI BURGER BULKA BRIŠKOVÉHO TYPU 25 g**  
MINI BURGER ŽEMĚA BRIŠKOVÉHO TYPU 25 g

**55134** 100 ks | 6,8 cm | 15-30 min | x | x | x |

- ✓ mini velikost, předkrojená
- ✓ mini velikost, predkrojená

BROŽURKA S RECEPTY  
KE STAŽENÍ NA NAŠEM ESHOPU:  
MOJEVANDEMOORTELE.CZ

BROŽURKA S RECEPTAMI NA STIAHNUTIE  
NA NAŠOM ESHOPE:  
MOJEVANDEMOORTELE.SK



mini

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

plně dopečeno  
plne dopečené

**53932** 200 ks | 9 cm | 10-15 min | x | x | x |

- ✓ klasicky nasládlá brioška, skvelá k plnení
- ✓ klasicky sladká brioška, skvelá k plneniu

## LOUHOVANÉ PEČIVO | LÚHOVANÉ PEČIVO



**VELKÝ PRECLÍK 120 g**  
VEĽKÝ PRAČLÍK 120 g



**41455 L17** 72 ks | 15x13 cm | 10-30 min | x | 170-195 °C ±10 min |

- ✓ z louhovaného 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 | 22x5 cm | 10-30 min | x | 170-195 °C ±10 min |

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



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





## VÝROBKY K DOPEČENÍ | K DOPEČENIU

SLANÉ K DOPEČENÍ   SLANÉ K DOPEČENIU	42
SLADKÉ KE KYNUŤÍ   SLADKÉ KE KYNUŤIU	44
NEPLNĚNÉ CROISSANTY   NEPLNĚNÉ CROISSANTY	47
PLNĚNÉ CROISSANTY   PLNĚNÉ CROISSANTY	49
PLETENCE   PLETENKY	50
ŠNECI A ROLKY   SLIMÁCI A ROLKY	51
ČOKOLÁDOVÁ, VANILKOVÁ, TVARHOVÁ NÁPLŇ	53
OVOCNÁ NÁPLŇ	55
LISTOVÉ TĚSTO   LÍSTKOVÉ CESTO	56
MINI SLADKÉ	57
PLÁTY	60



## 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 chuť
- ✓ plněný syrom, lahodná chuť



**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 drůbežního masa s bylinkami a kořením
- ✓ náplň z hydinového masa s bylinkami a kořením



**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 bylinkovým máslem a česnekem
- ✓ s příčnými rezy naplněnými 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 30x40 cm 10-15 min x 160-180 °C 7-10 min

- ✓ italská klasická příchuť
- ✓ talianska klasická príchuť

## SLANÉ K DOPEČENÍ | SLANÉ K DOPEČENIU



**5 DRUHŮ MINI SLANÝCH ZÁKUSKŮ 20 g**  
5 DRUHOV MINI SLANÝCH DEZERTOV 20 g

47666 300 ks 10-15 min x 160-180 °C ± 12 min

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



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

28034  
L40 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



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

49172 4 ks 30x40 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

82303 40 ks 30-60 min x 200 °C 12-15 min

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



**MULTICEREÁLNÍ TROJHRÁNEK 100 g**  
MULTICEREÁLNÝ TROJHRÁNOK 100 g

82309 50 ks 15-30 min x 160-180 °C ± 20 min

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



**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



## SLADKÉ KE KYNUTÍ | SLADKÉ KU KYSNUTIU



CROISSANT 55 g  
CROISSANT 55 g



- ✓ více otevřený tvar
- ✓ viac otvorený tvar



## INSPIRACE | INŠPIRÁCIA

### Rozšířte svůj sortiment kreativním zdobením

Rozšířte svoj sortiment kreatívnym zdobením



#### VYTVOŘTE EXKLUZIVNÍ PRODUKT VYTVORTE EXKLUZÍVNY 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.

**Buďte si proto jisti, že zákazníci originalitu vašich produktů ocení.**

L'udia majú radi rôznorodosť a chcú stále skúšať niečo nové. Buďte 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 exkluzivní patent pro pekařské produkty s mnoha benefity v porovnání s ostatními technologiemi.  
Je to exkluzivný patent pre pekárenské produkty s mnohými benefity v porovnaní s ostatnými technológiami.

## Benefity



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



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



**GARANTOVANÁ  
TOP KVALITA**



**MNOHO RŮZNÝCH VYUŽITÍ BAKE UP PRODUKTŮ\*  
MNOHO RÖZNYCH VYUŽITÍ BAKE UP PRODUKTÖV\***



**SPOKOJENÝ ZÁKAZNÍK  
SPOKOJNÝ ZÁKAZNÍK**

## NOVÁ GENERACE BAKE'UP® NOVÁ GENERÁCIA BAKE'UP®

**EXKLUZIVNÍ TECHNOLOGIE  
EXKLUZÍVNA TECHNOLOGIA**



**Záhyby pro lepší výsledek  
Záhyby pre lepší výsledok**

**AUTENTICKÉ FRANCOUZSKÉ CROISSANTY**  
AUTENTICKÉ FRANCOÚZKE CROISSANTY  
TRADIČNÍ RECEPTURA  
& VÝJIMEČNÁ CHUŤ  
TRADIČNÁ RECEPTŪRA  
& VÝNIMOČNÁ CHUŤ

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

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

## POSTUP PEČENÍ/PEČENIA

### 1. KROK

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

### 2. KROK

**ZMRAZENÉ PRODUKTY UMÍSTĚTE NA PLECH  
SPOLU S PEČÍCÍM PAPIREM / ZMRAZENÉ 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 / Velké produkty: 22-24 min**

**DŮLEŽITÉ = Prvních 15 minut troubu neotvírejte.**

**DŮLEŽITÉ = Prvých 15 minút rúru neotvárajte.**

## NEPLNĚNÉ CROISSANTY | NEPLNENÉ CROISSANTY



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

25,5 %

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



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

25,5 %

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



mini



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

25,5 %

31109 130 ks x x 160-180 °C ± 16 min BAKE UP



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

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



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

23,5 %

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



**MAXI CROISSANT S MÁSLEM 90 g**  
MAXI CROISSANT S MÁSLOM 90 g

55989 54 ks 15-30 min x x 160-180 °C ± 20 min READY TO BAKE



## NEPLNĚNÉ CROISSANTY | NEPLNENÉ CROISSANTY



**PLNĚ DOPEČENÝ CROISSANT MÁŠLOVÝ 65 g**  
PLNĚ DOPEČENÝ CROISSANT MÁŠLOVÝ 65 g

plně dopečeno  
plně dopečené



- ✓ rychlá příprava, ideální na plnění
- ✓ rychlá příprava, ideální na plnění



**CROISSANT MÁŠLOVÝ 55 g**  
CROISSANT MÁŠLOVÝ 55 g

17,5 %



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



**EXPRESS MULTICERÉALNÍ CROISSANT S MÁŠLEM 75 g**  
EXPRESS MULTICERÉALNÝ CROISSANT S MASLOM 75 g



- ✓ rychlá příprava, ideální na plnění
- ✓ rychlá příprava, ideální na plnění



**BAKE'UP® SANDWICH CROISSANT MÁŠLOVÝ 85 g**  
BAKE'UP® SANDWICH CROISSANT MÁŠLOVÝ 85 g

21,5 %



- ✓ ideální tvar na plnění
- ✓ ideální tvar na plnění

### UNIVERZÁLNÍ POUŽITÍ UNIVERZÁLNE POUŽITIE

- Ideální snídaně, oběd nebo svačina během celého dne
- Perfektní základ pro váš sendvič
- Nekonečné možnosti náplní
- Nový kulatý tvar: snadné plnění

- Ideálne raňajky, obed, alebo desiata počas celého dňa
- Perfektný základ pre váš sendvič
- Nekonečné možnosti náplní
- Nový okúhly tvar: jednoduché plnenie

## PLNĚNÉ CROISSANTY | PLNENÉ CROISSANTY



**EXPRESS MULTICERÉALNÍ CROISSANT S LESNÍM OVOCEM, BEZEM A MÁŠLEM 90 g**  
EXPRESS MULTICERÉALNÝ CROISSANT S LESNÝM OVOCÍM, BAZOU A MASLOM 90 g



- ✓ s náplní s lesním ovocem a bezinkami, s mákem, pohánkou a lněnými semínky
- ✓ s náplňou s lesným ovocím a bazou, s makem, pohánkou a lanovými semienkami



**EXPRESS CROISSANT S LÍSKOŘÍŠKOVÝM KRÉMEM A MÁŠLEM 85 g**  
EXPRESS CROISSANT S LIESKOVORIEŠKOVÝM KRÉMOM A MASLOM 85 g



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



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

17 %



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



**CROISSANT S PISTÁCIOVOU NÁPLNÍ A MÁŠLEM 80 g**  
CROISSANT S PISTÁCIOVOU NÁPLŇOU A MASLOM 80 g



- ✓ bohatá pistáciová náplň
- ✓ bohatá pistáciová náplň

### PLNĚNÉ CROISSANTY PLNENÉ CROISSANTY

**Výběr z neodolatelných náplní, kvalitní těsto s máslem a výjimečné zdobení, to vše naše croissanty odlišuje.**

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





## PLETENCE | PLETENKY



**EXPRESS PLETENEC S PEKANOVÝMI OŘECHY A JAVOROVÝM SIRUPEM 98 g**  
EXPRESS PLETENKA S PEKANOVÝMI OŘECHMI A JAVOROVÝM SIRUPOM 98 g



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



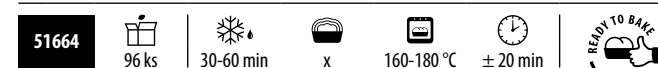
**PLETENEC S PEKANOVÝMI OŘECHY A JAVOROVÝM SIRUPEM 98 g**  
PLETENKA S PEKANOVÝMI OŘECHMI A JAVOROVÝM SIRUPOM 98 g



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



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



- ✓ s náplní ze slaného karamelu, zdobeno mandlemi
- ✓ s náplňou ze slaného karamelu, ozdobené mandlemi



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



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

## ŠNECI A ROLKY | SLIMÁCI A ROLKY



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



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



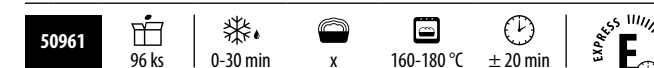
**EXPRESS ROZINKOVÝ ŠNEK S VANILKOVÝM KRÉMEM 93 g**  
EXPRESS HROZIENKOVÝ SLIMÁK S VANILKOVÝM KRÉMEM 93 g



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



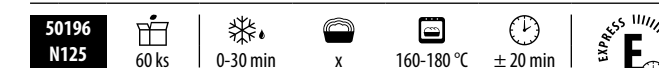
**ČOKOLÁDOVÁ ROLKA S VANILKOVÝM PUDINKEM 75 g**  
ČOKOLÁDOVÁ ROLKA S VANILKOVÝM PUDINGOM 75 g



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



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



- ✓ se skořicovou náplní
- ✓ so skořicovou náplňou

### PLETENCE | PLETENKY

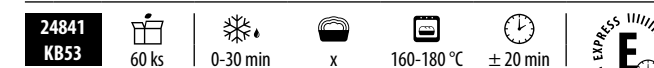
#### Pekanové ořechy & javorový sirup Pekanové ořechy & javorový sirup

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

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



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



- ✓ plněná krémem z lískových oříšků a kaka, zdobená lískovými oříšky
- ✓ plněná krémem z lískových oříšků a kaka, zdobená lískovými oříškami







## ČOKOLÁDOVÁ, VANILKOVÁ, TVARHOVÁ 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

- ✓ s pudinkovým krémem, obsahuje sáček s čoko fondánem na dozdobení produktu
- ✓ s pudinkovým krémem, obsahuje vrecko s čoko fondánom na dozdobenie produktu



**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 krémem a čokoládovými šupinkami
- ✓ s pudinkovým krémem a čokoládovými šupinkami



**EXPRESS TVARHOVÝ ŠÁTEČEK 130 g**  
EXPRESS TVARHOVA ŠÁTÔČKA 130 g

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

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



**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 krémem a rozinkami
- ✓ s pudinkovým krémem a hrozienkami







## 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

- ✓ 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 JOGURTEM 120 g

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

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



**MULTICERÉALNÍ ROLKA S BORŮVKOVO-TVAROHOVOU NÁPLNÍ 98 g**  
MULTICERÉALNA ROLKA S ČUČORIEDKOVO-TVAROHOVOU NÁPLŇOU 98 g

52819 48 ks 30 min x 160-180 °C ± 20 min

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



**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

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



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

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

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



## LISTOVÉ TĚSTO | LÍSTKOVÉ CESTO



**LISTOVÁ KAPSA S LÍSKOOŘÍŠKOVOU NÁPLNÍ MÁSLOVÁ 100 g**  
LÍSTKOVÁ KAPSIČKA S LIESKOVOOREŠKOVÝM KRÉMEM 100 g

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

- ✓ s lískooříškovou náplní a příčnými řezy na povrchu, z listového těsta, extra náplň
- ✓ s liskovooreškovou náplňou a příčnými rezi na povrchu, z listového cesta, extra náplň



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

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

- ✓ s kousky jablek a příčnými řezy na povrchu, z listového těsta
- ✓ s kúskami jablek a príčnými rezi na povrchu, z listového cesta



## MINI SLADKÉ



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

29391 200 ks x x 160-180 °C ± 16 min

- ✓ lahodný snídaňový croissant
- ✓ lahodný raňajkový croissant



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

31109 130 ks x x 160-180 °C ± 16 min

- ✓ lahodný snídaňový croissant
- ✓ lahodný raňajkový croissant



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

37912 KB200 120 ks 15-30 min x 160-180 °C ± 12 min

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



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

52276 200 ks 0-30 min x 160-180 °C ± 12 min

- ✓ lahodný snídaňový croissant
- ✓ lahodný raňajkový croissant



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

29199 200 ks x x 160-180 °C ± 16 min

- ✓ lahodný snídaňový croissant
- ✓ lahodný raňajkový croissant



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

37928 90 ks 0-30 min x 160-180 °C ± 12 min

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



## MINI SLADKÉ



mini

**BAKE-UP® MINI ČOKOLÁDOVÁ ROLKA MÁSLOVÁ 30 g**  
BAKE-UP® MINI ČOKOLÁDOVÁ ROLKA MASLOVÁ 30 g 21 %

36939 180 ks x x 160-180 °C ± 12 min

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



mini

**EXPRESS MINI ČOKOLÁDOVÁ ROLKA MÁSLOVÁ 35 g**  
EXPRESS MINI ČOKOLÁDOVÁ ROLKA MASLOVÁ 35 g 21 %

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

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



mini

**MINI TŘEŠŇOVÝ ZÁKUSEK MÁSLOVÝ 40 g**  
MINI ČEREŠŇOVÝ KOLÁČIK MASLOVÝ 40 g 16,5 %

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

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



16,5 %

**MINI JABLEČNÝ ZÁKUSEK MÁSLOVÝ 40 g**  
MINI JABLKOVÝ KOLÁČIK MASLOVÝ 40 g 16,5 %

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

- ✓ s jablečnou náplní, potřeno glazúrou
- ✓ s jablečnou náplní, potřeno 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 náplní



## MINI SLADKÉ



mini

**EXPRESS MINI ROZINKOVÝ ŠNEK MÁSLOVÝ 30 g**  
EXPRESS MINI HROZIENKOVÝ SLIMÁK MASLOVÝ 30 g 15 %

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

- ✓ plněný pudinkovým krémem a rozinkami
- ✓ plněný pudinkovým krémem a rozinkami

2 sáčky  
v každém balení  
2 sáčky  
v každém balení



**EXPRESS BABY PLETENEC S PEKANOVÝMI OŘECHY A JAVOROVÝM SIRUPEM 40 g**  
EXPRESS BABY PLETENKA S PEKANOVÝMI OŘECHY A JAVOROVÝM SIRUPEM 40 g 15 %

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

- ✓ s náplní z javorového sirupu, zdobeno pekanovými ořechy
- ✓ s náplní z javorového sirupu, ozdobeno pekanovými ořechy



mini

**MINI ROZINKOVÝ ŠNEK MÁSLOVÝ 25 g**  
MINI HROZIENKOVÝ SLIMÁK MASLOVÝ 25 g 15 %

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

- ✓ plněný pudinkovým krémem a rozinkami
- ✓ plněný pudinkovým krémem a rozinkami



**MIXED BOX EXPRESS MINI MÁSLOVÉHO PEČIVA ± 30 g**  
MIXED BOX EXPRESS MINI MASLOVÉHO PEČIVA ± 30 g 15 %

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

- ✓ croissant, čoko rolka, šnek s vanilkovým krémem a rozinkami
- ✓ croissant, čoko rolka, slímák s vanilkovým krémem a hrozičkami





## PLÁTY

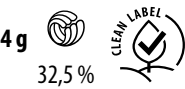


**PLÁTY Z LISTOVÉHO TĚSTA - 2,5 mm 625 g**  
 PLÁTY Z LISTOVÉHO CESTA - 2,5 mm 625 g



**4750 B01** 16 ks | tl. 2,5 mm | 5-10 min | x | 200 °C | 15-20 min |

**PLÁTY Z MÁSOVÉHO LISTOVÉHO TĚSTA - 2,8 mm 714 g**  
 PLÁTY Z MASLOVÉHO LISTOVÉHO 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 LISTOVÉHO 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 PLUNDOVÉHO TĚSTA - 4 mm 1050 g**  
 PLÁTY Z PLUNDOVÉHO CESTA - 4 mm 1050 g

**26965 K7** 18 ks | tl. 4 mm | 32-34°C, 60-80 min | 180 °C | 15-20 min |



**ČTVERCE Z PLUNDOVÉHO TĚSTA - 4 mm 45 g**  
 ŠTVORCE Z PLUNDOVÉHO 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 VANDEMOORTELE

rozmražené během 5 minut  
 rozmražené počas 5 minút

rozměr plátů 57×37 cm  
 rozmer plátov 57×37 cm

ideální pro výrobu vlastních produktů  
 ideálne pre výrobu vlastných produktov

nemusí se vyvalovat, rovnoměrná tloušťka  
 nemusí sa valkať, rovnomerná hrúbka

pravidelné listování, vláčné těsto  
 pravidelné listovanie, vláčné cesto

snadná manipulace, netrhá se  
 ľahká manipulácia, netrhá sa



## DĚLÍČÍ PRAVÍTKO DELIACE PRAVÍTKO

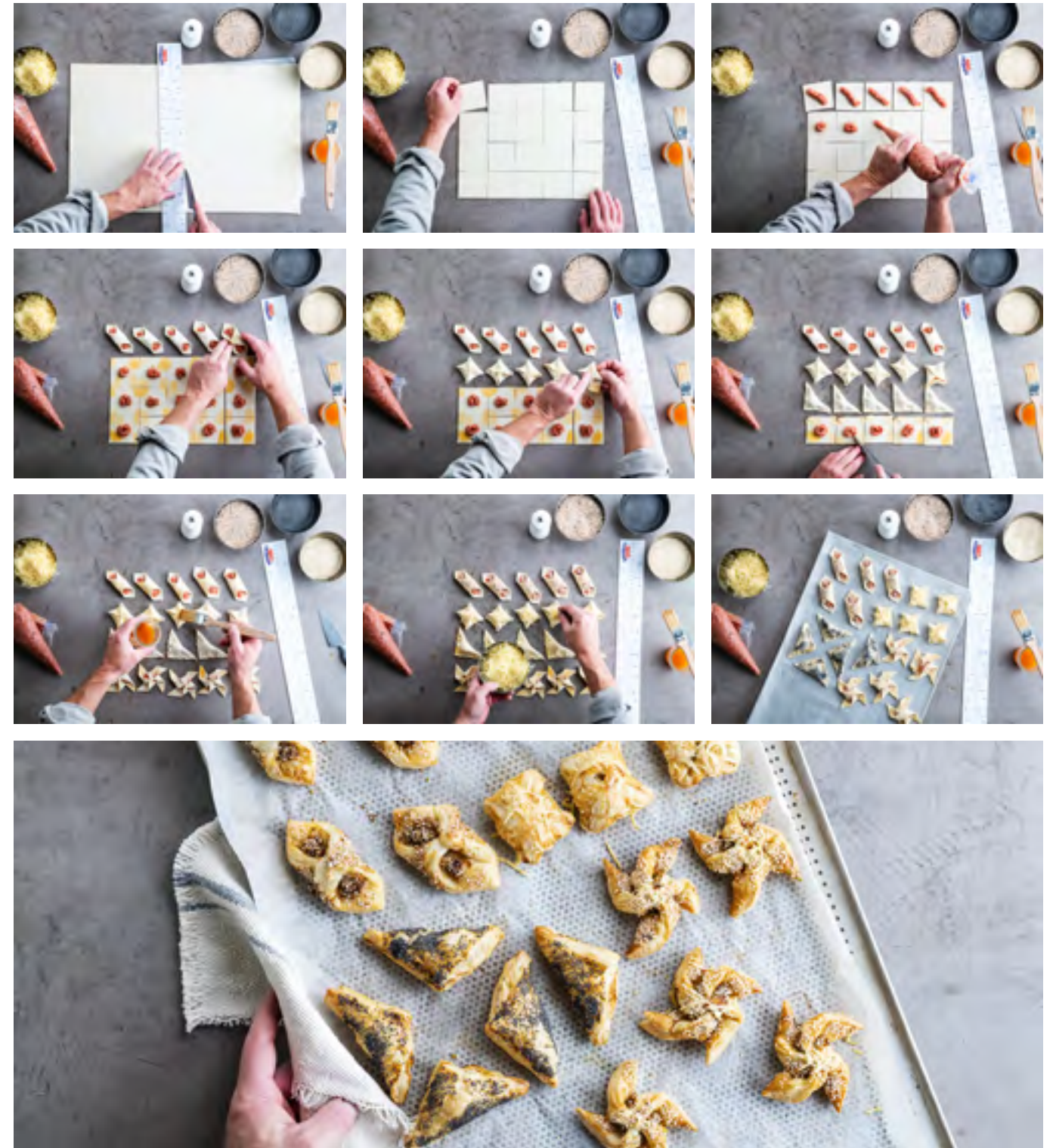
- 82287**
- ✓ pravítko, kdy z jedné strany je z něj pomocník na krájení štanglí a z druhé strany ho využijete jako pomocníka při práci s pláty
  - ✓ pravítko, kde z jedné strany je z něho pomocník na krájení štanglí a z druhé strany ho využijete ako pomocníka pri práci s pláťmi

## INSPIRACE | INŠPIRÁCIA

# Vytvořte originální produkty Vytvorte originálne produkty

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

S pláťmi Vandemoortele vytvoríte nové a originálne produkty ľahko a rýchlo.  
 Uspokojíte tak chuť každého zákazníka.







## HOTOVÉ VÝROBKY - KOLÁČE, DORTY A DEZERTY

### HOTOVÉ VÝROBKY - KOLÁČE, TORTY A DEZERTY

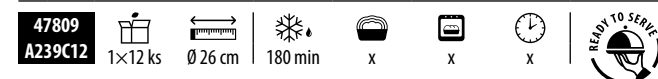
KULATÉ KOLÁČE A DORTY   OKRÚHLE KOLÁČE A TORTY	64
KRÁJENÉ DEZERTY A ŘEZY   KRÁJANÉ DEZERTY A REZY	68
NEKRÁJENÉ DEZERTY   NEKRÁJANÉ DEZERTY	71



## KULATÉ KOLÁČE A DORTY | OKRÚHLE KOLÁČE A TORTY



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



- ✓ chuť šťavnatých brusinek, šlehačky a biele čokolády
- ✓ chuť šťavnatých brusnic, šlehačky a bielej čokolády



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



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

## KULATÉ KOLÁČE A DORTY | OKRÚHLE KOLÁČE A TORTY



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



- ✓ pekanové orechy s maslovým karamelom „fudge“ a krém s bielou čokoládou
- ✓ pekanové orechy s maslovým karamelom „fudge“ a krém s bielou čokoládou



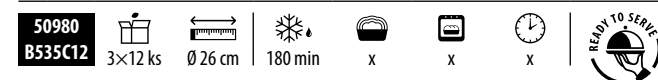
**KOLÁČ S PRÍCHUŤÍ MANDLÍ A LESNÍM OVOCEM 125 g**  
KOLÁČ S PRÍCHUŤOU MANDLÍ A LESNÝM OVOČÍM 125 g



- ✓ s kakaovým korpusom a mandľovou náplňou frangipane, zdobené lesným ovocím a mandľami
- ✓ s kakaovým korpusom a mandľovou náplňou frangipane, zdobené lesným ovocím a mandľami



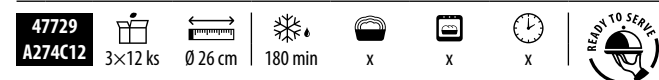
**DOUBLE CHOCOLATE CAKE 116 g**  
DOUBLE CHOCOLATE CAKE 116 g



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



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



- ✓ luxusný nadýchaný korpus a jemná tvarohová náplň, zdobený bielu čokoládou
- ✓ luxusný nadýchaný korpus a jemná tvarohová náplň, zdobený bielu čokoládou



**BEZLEPKOVÝ MĚDA DORT 96 g**  
BEZGLUTÉNOVÁ MAČÍK TORTA 96 g



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



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



- ✓ s náplňou s príchutí čokolády a s drobkami zo sušeniek
- ✓ s náplňou s čokoládovou príchutou a kúskami sušeniek



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



- ✓ lahodný dort na čokoládovom piškote, políty pravou čokoládou s hoblinami
- ✓ lahodný koláč na čokoládovej piškote, pokrytý hoblinami z pravej čokolády



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



- ✓ smotanová príchut', zdobené mandľami
- ✓ smotanová príchut', zdobená mandľami



**MANDĽOVÝ KOLÁČ 87 g**  
MANDĽOVÝ KOLÁČ 87 g



- ✓ mandľová príchut', meruňková náplň
- ✓ mandľová príchut', marhuľová náplň



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



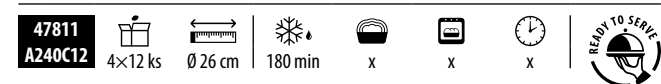
- ✓ so šlehačkovým krémom a limetkovou náplňou, zdobené limetkovou kôrou
- ✓ so šlehačkovým krémom a limetkovou náplňou, zdobené limetkovou kôrou



## KULATÉ KOLÁČE A DORTY | OKRÚHLE KOLÁČE A TORTY



**DUO ČOKOLÁDOVÝ DORT 92 g**  
DUO ČOKOLÁDOVÁ TORTA 92 g



- ✓ nadýchaný korpus s krémom z bielej a tmavej čokolády
- ✓ nadýchaný korpus s krémom z bielej a tmavej čokolády



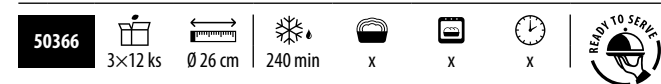
**JABLEČNÝ KOLÁČ S KAMELOM 150 g**  
JABLKOVÝ KOLÁČ S KAMELOM 150 g



- ✓ náplň s kousky jablák a vanilkovým krémom, zdobené karamelom a drobenkou
- ✓ náplň s kúskami jablák a vanilkovým krémom, ozdobené karamelom a posýpkou



**POCTIVÝ JABLEČNÝ KOLÁČ 150 g**  
POCTIVÝ JABLKOVÝ KOLÁČ 150 g



- ✓ s jablčnou náplňou
- ✓ s jablkovou náplňou



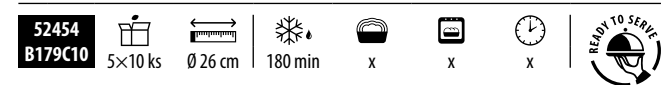
**BRAZILSKÝ KOLÁČ SYPANÝ OŘÍŠKY 114 g**  
BRAZÍLSKÝ KOLÁČ SYPANÝ OŘÍŠKAMI 114 g



- ✓ s pudinkovým krémom a šlehačkou, zdobené karamelizovanými oříškami
- ✓ s pudinkovým krémom a šlehačkou, zdobené karamelizovanými oříškami



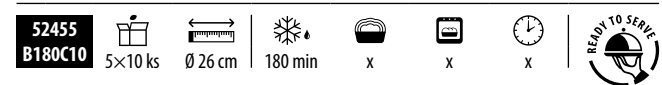
**TŘEŠŇOVÝ KOLÁČ 100 g**  
ČEREŠŇOVÝ KOLÁČ 100 g



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



**MERUŇKOVÝ KOLÁČ 100 g**  
MARHUŇOVÝ KOLÁČ 100 g



- ✓ bohatá meruňková náplň, zdobené želé a cukrom
- ✓ bohatá marhuľová náplň, zdobené želé a cukrom

## KULATÉ KOLÁČE A DORTY | OKRÚHLE KOLÁČE A TORTY



**CHEESECAKE S BORŮVKAMI 120 g**  
CHEESECAKE S ČUČORIEDKAMI 120 g



- ✓ tvarohový dort zdobený borůvkami
- ✓ tvarohová torta zdobená čučoriedkami



**CHEESECAKE 120 g**  
CHEESECAKE 120 g



- ✓ lahodný tvarohový dort
- ✓ lahodná tvarohová torta





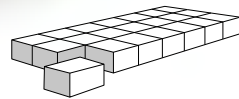
## KRÁJENÉ DEZERTY A ŘEZY | KRÁJANÉ DEZERTY A REZY



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



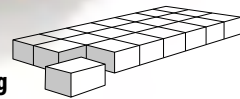
- ✓ nadýchané čokoládové těsto zdobené silnou vrstvou polevy
- ✓ nadýchané čokoládové cesto zdobené silnou vrstvou polevy



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



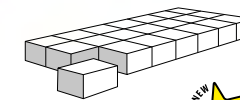
- ✓ lahodná kombinace mrkvové příchutě, vlašských ořechů a skořice, zdobeno vanilkovou polevou
- ✓ lahodná kombinácia mrkvej chuti, vlašských orechov a škorice, zdobená vanilkovou polevou



**BORŮVKOVÝ ŘEZ S DROBENKOU 90 g**  
ČUČORIEDKOVÝ REZ S POSÝPKOU 90 g



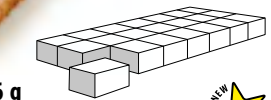
- ✓ tradiční příchut'
- ✓ tradičná príchuť



**MINI JABLEČNÝ ŘEZ S DROBENKOU 56 g**  
MINI JABLKOVÝ REZ S POSÝPKOU 56 g



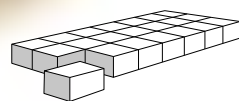
- ✓ bohatá jablečná náplň
- ✓ bohatá jablčná náplň



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



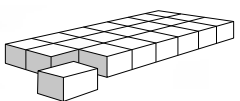
- ✓ neodolatelná kombinace kokosového a kakaového korpusu, posypáno kokosem
- ✓ neodolatelná kombinácia kokosového a kakaového korpusu, posypáný kokosom



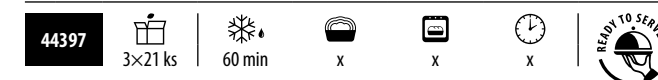
**MAKOVO TVAROHOVÝ ŘEZ 160 g**  
MAKOVO TVAROHOVÝ REZ 160 g



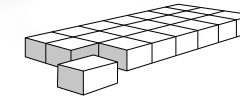
- ✓ náplň z tvarohu a máku na křehkém těstě, zdobeno drobenkou
- ✓ náplň z tvarohu a máku na krehkom ceste, ozdobené posýpkou



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



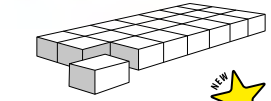
- ✓ kakaový řez s červeným rybízem a jahodami
- ✓ kakaový rez s červenými ribežami a jahodami



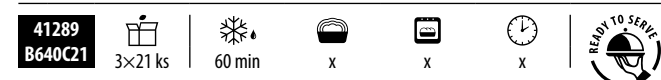
**MALINOVÝ ŘEZ S PISTÁCIEMI 90 g**  
MALINOVÝ REZ S PISTÁCIAMI 90 g



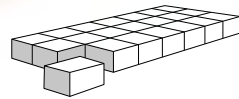
- ✓ vláčný řez, dokonalá kombinace
- ✓ vláčný rez, dokonalá kombinácia



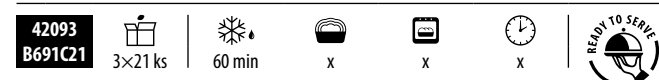
**ŠVESTKOVÝ ŘEZ S DROBENKOU 119 g**  
SLIVKOVÝ REZ S POSÝPKOU 119 g



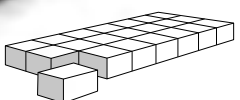
- ✓ bohatě plněno švestkami a tvarohem s příchutí mandlí, zdobeno drobenkou
- ✓ bohato plnené slivkami a tvarohom s príchuťou mandlí, ozdobené posýpkou



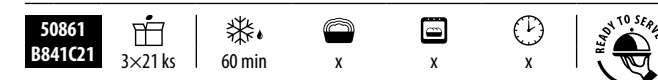
**ŘEZ S PŘÍCHUTÍ MANDLÍ A LESNÍM OVOCEM 110 g**  
REZ S MANDĽOVOU PŘÍCHUŤOU A LESNÝM OVOČÍM 110 g



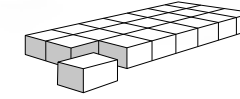
- ✓ s mandlovou náplní frangipane s mixem lesního ovoce a mandlovými lupínky
- ✓ s mandlovou náplňou frangipane s mixom lesného ovocia a mandľovými lupienkami



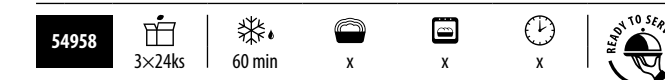
**CHEESECAKE - TVAROHOVÝ DORT 130 g**  
CHEESECAKE - TVAROHOVÁ TORTA 130 g



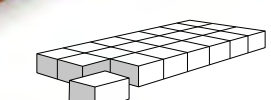
- ✓ ze smetanového syru se základem z rozdrvených sušenek
- ✓ zo smotanového syra so základem z rozdrvených sušienek



**ŘEZ S PEKANOVÝMI OŘECHY A JAVOROVÝM SIRUPEM 82 g**  
REZ S PEKANOVÝMI OŘECHMI A JAVOROVÝM SIRUPOM 82 g

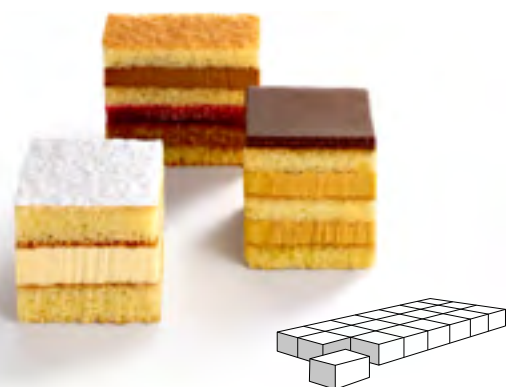


- ✓ na bázi karamelového dortu s vynikajícím lískooříškovým pudinkem
- ✓ na bázi karamelovej torty s vynikajúcim lieskovooreškovým pudíngom



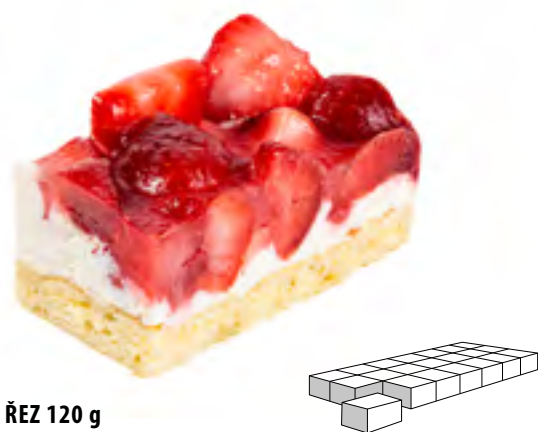


## KRÁJENÉ DEZERTY A ŘEZY | KRÁJANÉ DEZERTY A REZY



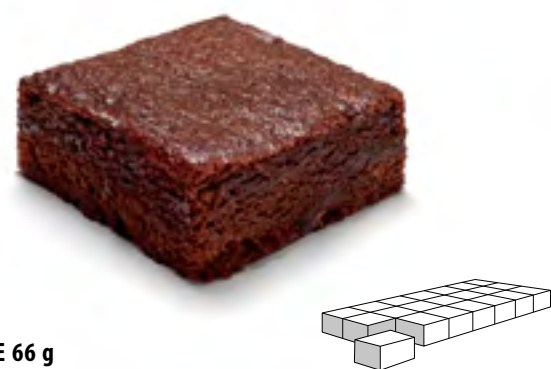
**MIXED BOX ŘEZŮ (VANILKA, MALINA, COFFEE) 15 g**  
MIXED BOX REZOV (VANILKA, MALINA, COFFEE) 15 g

- 54036 3x36 ks 30 min x x x
- ✓ mix 3 druhů luxusních mini dezertů
  - ✓ mix 3 druhov luxusných mini dezertov



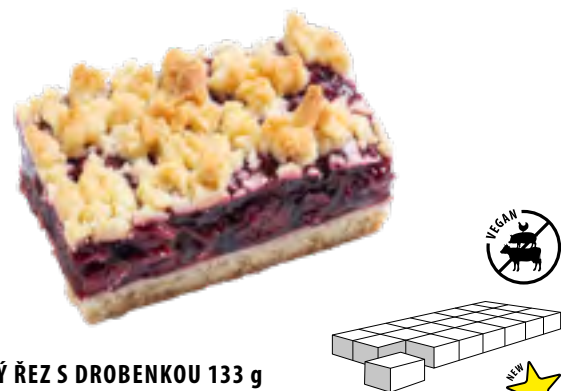
**JAHODOVÝ ŘEZ 120 g**  
JAHODOVÝ REZ 120 g

- 55507 B448C24 3x24 ks 30 min x x x
- ✓ s nadýchaným tenkým korpusem, smotanovým krémem a jahodami
  - ✓ s nadýchaným tenkým korpusom, smotanovým krémem a jahodami



**BROWNIE 66 g**  
BROWNIE 66 g

- 55006 3x24 ks 60 min x x x
- ✓ s belgickou čokoládou
  - ✓ s belgickou čokoládou



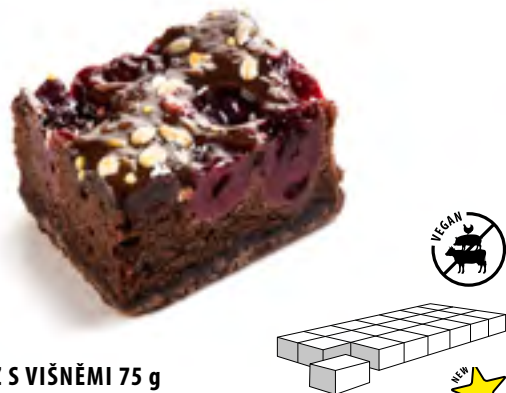
**VIŠŇOVÝ ŘEZ S DROBENKOU 133 g**  
VIŠŇOVÝ REZ S POSÝPKOU 133 g

- 55930 3x21 ks 60 min x x x
- ✓ bohatá ovocná náplň
  - ✓ bohatá ovocná náplň



**CEREÁLNÍ ŘEZ 72 g**  
CEREÁLNÝ REZ 72 g

- 54971 3x27 ks 30-60 min x x x
- ✓ obohacený o semínka, zrníčka a ořechy
  - ✓ obohacený o semínka, zrníčka a ořechy



**KAKAOVÝ ŘEZ S VIŠŇEMI 75 g**  
KAKAOVÝ REZ S VIŠŇAMI 75 g

- 55023 3x28 ks 60 min x x x
- ✓ s višněmi, vhodný také pro vegany
  - ✓ s višňami, vhodný aj pre vegánov

## NEKRÁJENÉ DEZERTY | NEKRÁJANÉ DEZERTY



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

- 20015 B255 1 ks 36x8x4 cm 90 min x x x
- ✓ čokoládová pěna mezi křupavými sušenkami s lahodnou lískooříškovou příchutí a mandlovým piškotem
  - ✓ čokoládová pěna mezi chrumkavými sušenkami s lahodnou lieskovoorieškovou příchutí a mandlovým piškotom



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

- 20076 6 ks 36x8x4 cm 90 min x x x
- ✓ lahodná kombinace pěny z lesního ovoce a pěny s vanilkovou příchutí a borůvkovou polevou na povrchu
  - ✓ lahodná kombinácia peny z lesného ovocia a peny s vanilkovou príchuťou medzi piškotami a čučoriedkovou polevou na povrchu

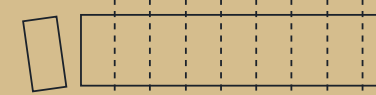


**TIRAMISU 700 g**  
TIRAMISU 700 g

- 20071 B173 1 ks 36x8x4 cm 90 min x x x
- ✓ piškotový korpus namočený v káve a vinném sirupu Marsala doplněný penou mascarpone
  - ✓ piškotový korpus namočený v káve a vinnom sirupu Marsala doplnený penou mascarpone

### MOŽNOSTI SERVOVÁNÍ MOŽNOSTI SERVOVANIA

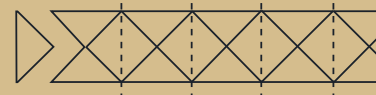
10 kusů | kusov



11 kusů | kusov



20 kusů | kusov



24 kusů | kusov



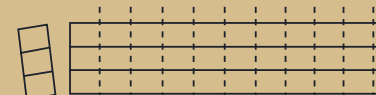
16 kusů | kusov



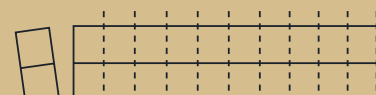
22 kusů | kusov



36 kusů | kusov



24 kusů | kusov



Pro jednodušší  
krájení použijte  
naše dělicí pravítko

Pre jednoduchšie  
krájanie použite  
naše deliace pravítko

la  
Pâtisserie  
du Chef





## SWEET TREATS - HOTOVÉ VÝROBKY

<b>DONUTY</b>	<b>74</b>
<b>MUFFINY</b>	<b>76</b>
<b>VAFLE</b>	<b>78</b>
<b>KOBLIHY   ŠIŠKY</b>	<b>79</b>
<b>OSTATNÍ DEZERTY A KOLÁČE   OSTATNÉ DEZERTY A KOLÁČIKY</b>	<b>80</b>
<b>BEZLEPKOVÉ PEČIVO   BEZGLUTÉNOVÉ PEČIVO</b>	<b>81</b>

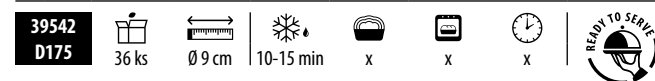


## DONUTY

papírové košíčky  
v každém kartonu  
papierové košíčky  
v každom kartone



**TRIPLE CHOCOLATE DONUT 70 g**  
TRIPLE CHOCOLATE DONUT 70 g



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



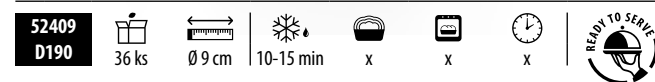
**DONUT S BELGICKOU ČOKOLÁDOVOU POLEVOU 55 g**  
DONUT S BELGICKOU ČOKOLÁDOVOU POLEVOU 55 g



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



**PINKY DONUT 54 g**  
PINKY DONUT 54 g



- ✓ s ružovou polevou zdobený barevnými cukrovými perličkami
- ✓ s ružovou polevou zdobený pestrofarebnými cukrovými perličkami



**SUGAR DONUT 49 g**  
SUGAR DONUT 49 g



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



**MINI SUGAR DONUT 18 g**  
MINI SUGAR DONUT 18 g



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

mini



**MINI COCOA DONUT 20 g**  
MINI COCOA DONUT 20 g



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

mini



## DONUTY VANDEMOORTELE

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.



**MIXED BOX DONUTS 22 g**  
MIXED BOX DONUTS 22 g



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

mini



**MIXED BOX FRUITY DONUTS 22 g**  
MIXED BOX FRUITY DONUTS 22 g



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

mini



## MUFFINY



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



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



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



- ✓ z třeňého skořicovo-jablečného těsta, plněný karamel, sypaný drobenkou
- ✓ z třeňého škoricovo-jablčného cesta, plněný karamel, sypaný posýpkou



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



- ✓ z třeňého těsta s vanilkovou příchutí, s lískooříškovým krémem, sypaný lískovými oříšky
- ✓ z třeňého cesta s vanilkovou příchutí, s lískovooreškovým krémem, posypaný lískovými oříšky



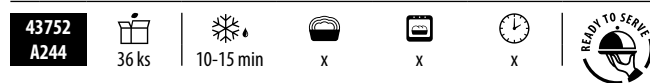
**RASPBERRY MUFFIN 112 g**  
RASPBERRY MUFFIN 112 g



- ✓ z třeňého těsta s citrónovou příchutí, s malinovou náplní, sypaný cukrovými perličkami
- ✓ z třeňého cesta s citrónovou příchutí, a malinovou náplňou, sypaný cukrovými perličkami



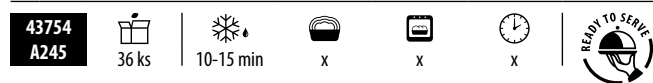
**BROWNIE CARAMEL MUFFIN 112 g**  
BROWNIE CARAMEL MUFFIN 112 g



- ✓ z třeňého čokoládového těsta s karamelovou náplní, sypaný vlašskými ořechy
- ✓ z třeňého čokoládového cesta s karamelovou náplňou, sypaný vlašskými ořechami



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



- ✓ z třeňého těsta s borůvkami s cheesecake náplní, sypaný drobenkou
- ✓ z třeňého cesta s čučoriedkami s cheesecake náplňou, sypaný posýpkou

## MUFFINY



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

mini



- ✓ 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



- ✓ z třeňého kakaového těsta s kousky čokolády
- ✓ z třeňého kakaového cesta s kúskami čokolády



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



- ✓ z třeňého těsta s příchutí vanilky s kousky čokolády
- ✓ z třeňého cesta s příchutí vanilky s kúskami čokolády



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



- ✓ z třeňého těsta s borůvkami
- ✓ z třeňého cesta s čučoriedkami





## VAFLE



**MINI CUKROVÁ VAFLE 35 g**  
MINI CUKROVÁ VAFLE 35 g

mini



- ✓ sladké mini vafle z jemného těsta, obalované v krystálkách cukru
- ✓ sladké mini vafle z jemného cesta, obalované v krystálkách cukru

## KOBLIHY | ŠIŠKY



mini

**MINI KOBLÍŽEK S KAKAOVOU PŘÍCHUTÍ S BÍLOU ČOKOLÁDOU 25 g**  
MINI ŠIŠKA S KAKAOVOU PŘÍCHUŤOU S BÍLOU ČOKOLÁDOU 25 g



- ✓ s náplní z bílé čokolády, obalený v cukru
- ✓ s náplňou z bílé čokolády, obalený v cukru



mini

**MINI KOBLÍŽEK S NUGÁTEM 25 g**  
MINI ŠIŠKA S NUGÁTEM 25 g



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



mini

**MINI KOBLÍŽEK S LESNÍM OVOCEM 25 g**  
MINI ŠIŠKA S LESNÝM OVOCÍM 25 g



- ✓ s náplní z červeného ovoce a jemné těsto s máslem, obalený v cukru
- ✓ s náplňou z červeného ovocia a jemné cesto s maslom, obalený v cukre



mini

**KOBLIHA S OVOCNOU NÁPLNÍ 75g**  
ŠIŠKA S OVOCNOU NÁPLŇOU 75 g



- ✓ lahodná ovocná náplň
- ✓ lahodná ovocná náplň





## OSTATNÍ DEZERTY A KOLÁČE | OSTATNÉ DEZERTY A KOLÁČE



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

mini



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



**PROFITEROLKY 12 g**  
PROFITEROLKY 12 g

mini



- ✓ mini kuličky z odpalovaného těsta se smetanovou náplní
- ✓ mini gulčičky z odpalovaného cesta so smotanovou náplní



**JABLEČNÝ ŠTRÚDL 120 g**  
JABLKOVÁ ŠTRÚDEĽA 120 g



- ✓ z listového těsta, plněné jablky a rozinkami
- ✓ z listového cesta, plněné jablky a hroznkami



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

mini



- ✓ z maslového těsta s tvarohovou náplní s rumem a rozinkami, zdobené povídky a drobenkou
- ✓ z maslového cesta s tvarohovou náplní s rumem a hroznkami, ozdobené lekvárom a posýpkou

## BEZLEPKOVÉ PEČIVO | BEZGLUTÉNOVÉ PEČIVO



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



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



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



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



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



mini



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







## OMÁČKY

DRESSINGY

84

OMÁČKY

86



## 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 pažitky. 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 bylínok. S výrazne nižším obsahom tuku a kalórií. Vhodný k zeleninovým šalátom a morským špecialitám ako krevety, losos či morské plody.



**JOGURTOVÝ DRESSING 1 l**  
JOGURTOVÝ DRESSING 1 l

73002355 1l

**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.



**MEDOVO-HOŘČICOVÝ DRESSING 1 l**  
MEDOVO-HOŘČICOVÝ DRESSING 1 l

73002354 1l

**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 dressingu. S výrazne nižším obsahom tuku a kalórií. Dodá jedinečnú chuť vašim šalátom, teplým aj studeným pokrmom alebo jahňaciemu masu.

## DRESSINGY



**DRESSING BALSAMICO 1 l**  
DRESSING BALSAMICO 1 l

73002346 1l

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

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



**CAESAR DRESSING 1 l**  
CAESAR DRESSING 1 l

73002352 1l

**Caesar dressing je bohatý na kvalitní ingredience jako vinný ocet, parmezán, hořčice, 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 ingrediencie ako vínný ocot, parmezán, horčica, med, sójová omáčka alebo cesnak a cibuľa. Možno použiť tiež napríklad s opečenou kukuricou alebo ako omáčka k predkrmom.





## OMÁČKY



**COCKTAIL OMÁČKA 1L**  
COCKTAIL OMÁČKA 1L

73000108 1L

Nasládlá krémová omáčka s príchuťou rajčat, brandy a bylínok. Vhodná zvlášť k rybám a do plnených bagiet s krevetami či tuňákom.

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



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

73000094 1L

Omáčka na majonézovom základe, ochutená chilli pastou Sambal Oelek a paprikou. Ideálna ke smaženým či grilovaným masám alebo k plneniu bagiet a sendvičov.

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



**CURRY OMÁČKA 1L**  
CURRY OMÁČKA 1L

73000107 1L

Majonézová omáčka s indickým curry košením. Ideálna ke kuřecím pokrmům, do plnených bagiet a sendvičov a na těstovinové saláty.

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



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

73000092 1L

Jemná rajčatová omáčka na majonézovom základe. Lehce nasládlá, s kúskami smažených cibulky. Vhodná na mleté a grilované maso, ryby a smažené pokrmy, také k plneniu bagiet a sendvičov.

Jemná paradajková omáčka na majonézovom základe. Ľahko sladkastá, s kúskami vyprážených cibulky. Vhodná na mleté a grilované maso, ryby a vyprážené pokrmy, tiež k plneniu bagiet a sendvičov.

## OMÁČKY



**BOURGY BURGER 1L**  
BOURGY BURGER 1L

73000106 1L

Skvelá omáčka vytvorená na mieru k burgerům. S kapary, okurkami a rajčatovou omáčkou dodá masovým pokrmům ideálnu chuť. Udrzuje konzistenciu i na horkém masu.

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



**KEČUP 1L**  
KEČUP 1L

73000109 1L

Originálny kečup, vyrobený z rajského protlaku, cukru a aromatického vínneho octu. K dochucovaniu jakéhokoliv jídla. Neobejde sa 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!



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

4868 05004 5L

73000093 1L

Omáčka s ľahko pikantným akcentom s chuťou slnečného juhu: rajčatové pyré, španielske papriky, cibule, chilli, špeciálne bylinky a koreniny. Ideálna pro letní grilování a grilování pokrmů.

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



**MAJONÉZA 5L, 1L**  
MAJONÉZA 5L, 1L

73001688 5L

73000110 1L

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

Pravá belgická krémová majonéza. Vhodná k vypráženým 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



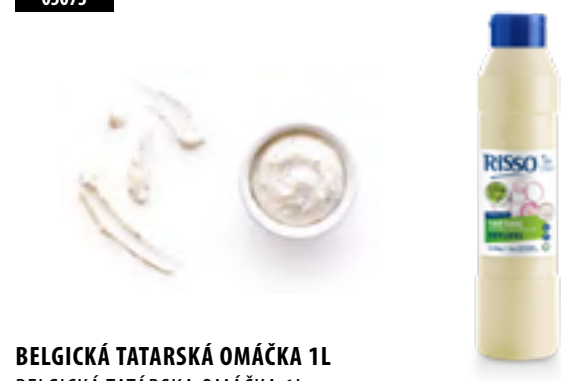
**PEPPER OMÁČKA 1L**  
PEPPER OMÁČKA 1L

73000122 1L



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

73000081  
05073 1L



**BELGICKÁ TATÁRSKÁ OMÁČKA 1L**  
BELGICKÁ TATÁRSKÁ OMÁČKA 1L

73000120 1L

**Krémová omáčka s cesnekom a bylinkami. Vhodná zvlášť k pita chlebu, s hranolkami, na sendviče alebo těstovinové saláty.**

Krémová omáčka s cesnakom a bylinkami. Vhodná zvlášť k pita 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 vyprázaným pokrmmom, tiež k plneniu bagiet a sendvičov alebo do šalátov.

**Sladkokyselá 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**  
FRANCOUZSKA HORČICA MUSTARD 1L

73000121 1L



**BBQ OMÁČKA 1L**  
BBQ OMÁČKA 1L

73000175 1L



**DÁVKOVAČ NA OMÁČKY 1L**  
DÁVKOVAČ NA OMÁČKY 1L

415014 1L

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

Originálna francúzska pikantná horčica, skvelá k akémukoľvek jedlu. Vyrobená 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.

**Dávkořač na naše výjimečné omáčky pro 1 litrové balení. Ušnadňuje dávkování.**

Dávkořač na naše výnimočné omáčky v 1 litrovom balení. Uľahčuje dávkovanie.





## OMÁČKY



**PLNOTUČNÁ HOŘČICE MALVA 880 g**  
PLNOTUČNÁ HOŘČICA MALVA 880 g

CZ: 82262  
SK: 82247



10 ks



**KEČUP - PORCE 20 ml**  
KEČUP - PORCIA 20 ml

401719  
05053



120 ks



**TATÁRSKÁ OMÁČKA - PORCE 20 ml**  
TATÁRSKÁ OMÁČKA - PORCIA 20 ml

401720  
05054



120 ks

**Jemně mletá plnotučná hořčice. Vhodná k jakémukoliv jídlu.**

Jemne mletá plnotučná hořčica. Vhodná k akémukoľvek jedlu.

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

Originálny kečup vyrobený z paradajkového pretlaku, cukru a aromatického vínneho octu.

**Krémová belgická tatarská omáčka, ideální k různým úpravám brambor (hranolky, krokety).**

Krémová belgická tatárska omáčka, ideálna k rôznym úpravám zemiakov (hranolky, krokety).



50

50

# Risso®

QUALITY FOR CHEFS

## RECEPT

## TEX-MEX WRAP

### DRESSING CAESAR

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 klasik. Dressing Caesar, tomuto slávnemu šalátu dodáva dokonalú chuť. Dressing možno tiež použiť k mäsu alebo rybím pokrmom. Fantázii sa meze 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 nakrájajte ho na menšie kúsky
- Nakrájejte avokádo, červenou cibuli a rajčata na malé kousky / Nakrájajte 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 pokvapajte 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, gastronómii alebo fast foode. S našimi výrobkami spĺňame alebo dokonca prekračujeme aj tie najprísnejšie kritériá nielen svojou kvalitou, ale aj šírkou ponuky. Navyše, všetky naše produkty majú ešte jednu vec spoločnú: vynikajúcu chuť a jednoduchú manipuláciu.

## FOODSERVICE - OLEJE A TUKY PRO ŠÉFKUCHAŘE

RISSO 94

RISSO BLANC DE BOEUF 97





### KVALITA PRO ŠÉFKUČAŘE

Značka RISSO nabízí chutná řešení do každé kuchyně a představuje vám vysoce kvalitní produkty určené na fritování, smažení, přípravu jídel na pánvi a přípravu různorodých sendvičů.

Značka RISSO ponúka chutné riešenie do každej kuchyne a predstavuje vám vysoko kvalitné produkty určené na fritovanie, vyprážanie, prípravu jedál na panvici a prípravu rôznorodých sendvičov.



### FRYING & ROASTING

#### RISSO EVOLUTION

POLOTEKUTÝ TUK NA PŘÍPRAVU POKRMŮ NA PÁNVI / POLOTEKUTÝ TUK NA PŘÍPRAVU POKRMŮV NA PANVICI

- Neprská, nepopálí / Neprská, nepopáli
- S příchutí 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



RISSO EVOLUTION 900 ml

415653

Vandemoortele vyvinulo 100% rostlinný polotekutý tuk s máslovou příchutí na přípravu pokrmů na pánvi, vhodný na vaření a pečení. Vandemoortele vyvinulo 100% rastlinný polotekutý tuk s maslovou príchuťou na prípravu pokrmov na panvici, vhodný na varenie a pečenie.



9x900 ml



### DEEPPRYING



- Polotekutý olej - snadná manipulace / Polotekutý olej - jednoduchá manipulácia
- Obsahuje protipěnící látku / Obsahuje protipeniacu látku
- 3x delší životnost / 3x dlhšia životnosť
- 100% rostlinný / rastlinný

RISSO LONGLIFE 10 L



409598



1x10 L

Jedinečné složení (100% rostlinné oleje 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% rastlinné oleje 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 protipeniacu látku
- RSPO certifikovaný palmový olej
- Vysoce odolný / Vysoko odolný
- 100% rostlinný / rastlinný



RISSO PALM 4x2,5 kg



4880



4x2,5 kg

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 blocích.

### RISSO LONGLIFE & RISSO PALM

Profesionálové požadují velmi vysoké standardy pro oleje používané na smažení. Nejen že kvalita a trvanlivost jsou důležité, ale i chuť je velice oceňována. Oleje RISSO splňují všechny požadavky profesionálů. Pro lepší budoucnost 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% - PORCIE 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.

200x20 g



**RISSO RESTAURANT - MARGARÍN 2 kg**  
RISSO RESTAURANT - MARGARÍN 2 kg



**412152** Rostlinný margarín vhodný do pomazánek nebo na natíraní pečiva, a dokonce i na vaření a pečení. Obsahuje 80% tuku.  
Rastlinný margarín vhodný do nátierok alebo na natieranie pečiva, a dokonca aj na varenie a pečenie. Obsahuje 80% tuku.

2 kg

### RISSO RESTAURANT

Risso Restaurant je nadýchaný, chutný margarín, skvelý 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 4x2,5 kg**  
RISSO BLANC DE BOEUF 4x2,5 kg

**416281** 100% živočišný tuk. Má vysokou tepelnou odolnost a dlouhou životnost. Zajišťuje optimální výsledky pečení i smažení a přináší do pokrmů chuť hovězího masa.  
100% živočišný tuk - hovädzí loj. Má vysokú tepelnú odolnosť a životnosť. Zaisťuje optimálne výsledky pečenia i vyprážania a prináša do pokrmov chuť hovädzieho mäsa.

### RISSO BLANC DE BOEUF

RISSO BLANC DE BOEUF je 100% živočišný tuk. Má vysokou tepelnou odolnost a dlouhou životnost. 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% živočišný tuk. Má vysokou tepelnú odolnosť a dlhú životnosť. Zaisťuje optimálne výsledky pečenia i vyprážania. Hovädzí loj do pokrmov prináša chuť hovädzieho mäsa. Je perfektný napríklad na smaženie hranoliek, klasické oškvarky alebo oškvarkovú nátierku. Právě hovädzí loj je tou tajnou ingredienciou, vďaka ktorej sa belgické hranolčky stali vyhlášenou špecialitou 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 SPRÁVNNA TEPLOTA

**Pokrmu smažte při teplotě jen do 180 °C. Před smažením provádějte na 140–160 °C. Je však důležité, abyste připravili a zkontrolovali správné fungování termostatu.**

Pred smažením sa vykonáva pri teplote len do 180 °C. vykonáva sa 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 oleje. 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 mražených produktoch.

### 3 NESMAŽTE PŘÍLIŠ VELKÉ MNOŽSTVÍ NAJEDNOU NESMAŽTE V PŘÍLIŠ VEĽKOM MNOŽSTVE NARAZ

**Tím, že se smaží hodně produktů najednou, velmi rychle vychladne tuk ke smažení. Vaše pokrmy budou tučnější 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 DÉLE 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 odstránite usadené zvyšky.

### 5 PRAVIDELNĚ VYMĚŇUJTE VŠECHEN TUK PRAVIDELNE VYMIEŇAJTE VŠETOK TUK

**Nikdy nepřidávejte čerstvý tuk, ale vyměňte všechny za nový. Čerstvý přidaný tuk by se v již použitém tuku znehodnotil rychleji.**

Nikdy nepridávajte čerstvý tuk, ale vymeňte všetok za nový. Čerstvý pridaný tuk sa už v použitom tuku rýchlejšie znehodnotí.

### 6 CHRÁŇTE TUK PŘED VLIVY 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 vyprážení a vychladnutí fritézu zakryte.



### 7 VYMEZTE DOBU SMAŽENÍ VYMEDZTE DOBU SMAŽENIA

**Nezahřívejte vaši fritézu zbytečně dlouho. Vypínejte ji mezi dvěma smaženími. Zahřívejte tuk na smažení postupně, aniž byste přesáhli 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; predĺžite tým dobu použiteľnosti.







## BAKERS - MARGARÍNY PRO PEKAŘE | MARGARÍNY PRE PEKÁROV

Vyrábíme vysoce kvalitní a inovativní margaríny, které jsou vhodné pro různá odvětví. Udáváme trendy a vždy jsme napřed. Zákazníkům nabízíme řešení na míru. Vytváříme 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. Vytvárame margaríny a tuky už od roku 1899 a od tej doby predbiehame aktuálne trendy a naplňame všetky potreby našich zákazníkov.



## BAKERS - MARGARÍNY PRO PEKAŘE | MARGARÍNY PRE PEKÁROV



**GOLD CUP SAVEUR PASTRY 6x2 kg pláty**  
GOLD CUP SAVEUR PASTRY 6x2 kg pláty

401041



6x2 kg

Vysoce kvalitní margarín s maslovou příchutí. Je určený na výrobu listových a plundrových těst. Pro snadnější zpracování je dodáván v plátech. Vysoko kvalitný margarín s maslovou príchuťou. Je určený na výrobu lístkových a plundrových ciest. Pre jednoduchšie spracovanie je dodávaný v plátoch.



**GOLD CUP SAVEUR CAKE 4 x 2,5 kg**  
GOLD CUP SAVEUR CAKE 4 x 2,5 kg

414515



4x2,5 kg

Vysoce kvalitní margarín s maslovou příchutí je určený do pevných, třených, křehkých a kynutých těst. Vysoko kvalitný margarín s maslovou príchuťou je určený do pevných, trených, křehkých a kynutých ciest.



**GOLD CUP SAVEUR CREAM 4x2,5kg**  
GOLD CUP SAVEUR CREAM 4x2,5kg

401046



4x2,5 kg

Vysoce kvalitní margarín určený do krémů, ale i pomazánek. Je oblíbený pro svůj vysoký nášleh, nízký bod tání a maslovou chuť. Vysoko kvalitný margarín určený do krémov, ale aj nátierok. Je obľúbený pre svoje vysoké našľahanie, nízky bod topenia a maslovú chuť.



### GOLD CUP® SAVEUR

**GOLD CUP® SAVEUR je řada 100% rostlinných margarínů a tuků s maslovým aroma, vhodná pro různé pekařské výrobky: krémy, koláče, sušenky, sladké pečivo. Díky maslovému aroma zaručují výbornou chuť konečných výrobků .**

GOLD CUP® SAVEUR je rad 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.





**GOLD CUP SAVEUR INSTANT MIX 4x3 kg**  
GOLD CUP SAVEUR INSTANT MIX 4x3 kg



401048



4x3 kg

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.

Výjimečný vďaka rýchlej príprave trených lineckých ciest za studena bez nutnosti pridania vajec. Vhodný aj pre náplne do pralínok. Dokáže viazať vodu - rieši problém so zrazeným krémom. Je už sladký, odpadá nutnosť prídania cukru.



**GOLD CUP SAVEUR CHANTY 4x2,5 kg**  
GOLD CUP SAVEUR CHANTY 4x2,5 kg



401047



4x2,5 kg

Směs rostlinných tuků na výrobu rostlinného krému Chantilly s použitím kokosového tuku Gold Cup Special (art. 401050).

Zmes rastlinných tukov na výrobu rastlinného krému Chantilly s použitím kokosového tuku Gold Cup Special (art. 401050).



**GOLD CUP SAVEUR SPECIAL 20x500 g**  
GOLD CUP SAVEUR SPECIAL 20x500 g



401050



20x500 g

100% kokosový tuk, který je vhodný na výrobu zmrzlin. Používá se také na výrobu nadýchaného krému Chantilly. Balení v praktických 500g blocích.

100% kokosový tuk, ktorý je vhodný na výrobu zmrzlín. Používa sa tiež na výrobu nadýchaného krému Chantilly. Balenie v praktických 500g blocích.

## 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 žĺtky

**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, kým nedosiahne na 80°C.

**2.** Odstavte z plotýnky. 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 plotničky. V mierne ohriatom mlieku zamiešajte 3 vaječné žĺtky 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 odpočinout alespoň 24 hodin. Ihneď potom nechajte zmes čo najskôr vychladnúť, najlepšie na menej ako 5°C v chladničke alebo v mrazničke. Potom nechajte v chladničke odpočinúť aspoň 24 hodín.



**RUKAVICE NA PEČENÍ**  
RUKAVICE NA PEČENIE

82286



1 ks

- ✓ s prodlouženým zápěstím
- ✓ s předlženým zápěstím



**FÓLIE NA PEČENÍ**  
FÓLIA NA PEČENIE

82288



1 ks



40x60 cm

- ✓ nepřilnavý povrch
- ✓ nepřilnavý povrch



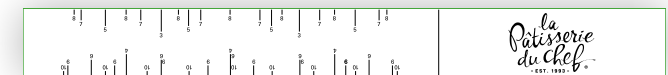
**NŮŽ NA PEČIVO**  
NŮŽ NA PEČIVO

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 plátmi



**DÁVKOVAČ NA OMÁČKY**  
DÁVKOVAČ 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 závozu. Objednávky je nutné vytvořit nejpozději do 12:00 hodin, a to nejpozději den před vašim závozem.**

Pravidelné rozvozy zabezpečujeme niekoľkokrát týždenne po celej SR podľa harmonogramu závozov. Objednávky je nutné vytvoriť najneskôr do 10:00 hodiny, a to deň pred vašim rozvozom.



### 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.**

Radi 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 pomůžeme a zodpovíme všechny vaše dotazy. Najdete zde taky zajímavé recepty a tipy pro vaše podnikání.** Radi 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 LinkedIne, Facebooku alebo Instagrame.



Vandemoortelecz



Vandemoortelele Česká republika



### Ceny a akce

Ceny a akcie

**Ceny jsou uvedeny v ceníku, který poskytujeme na vyžádání. Pravidelně nabízíme našim zákazníkům zajímavé akce, jejichž aktuální přehled naleznete na našem eshopu: [mojevandemoortele.cz](http://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](http://mojevandemoortele.sk).

### Jak si objednáte

#### Ako si objednáte

volejte svůj zákaznický servis viz. str 108

po-pá 7:30-17:00

volajte svoj zákaznický servis pozri str. 109

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. 108

e-mailom pozri str. 109

**telemarketing - hlídáme 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 týdnu**

stála objednávka - zadáte stálu 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)





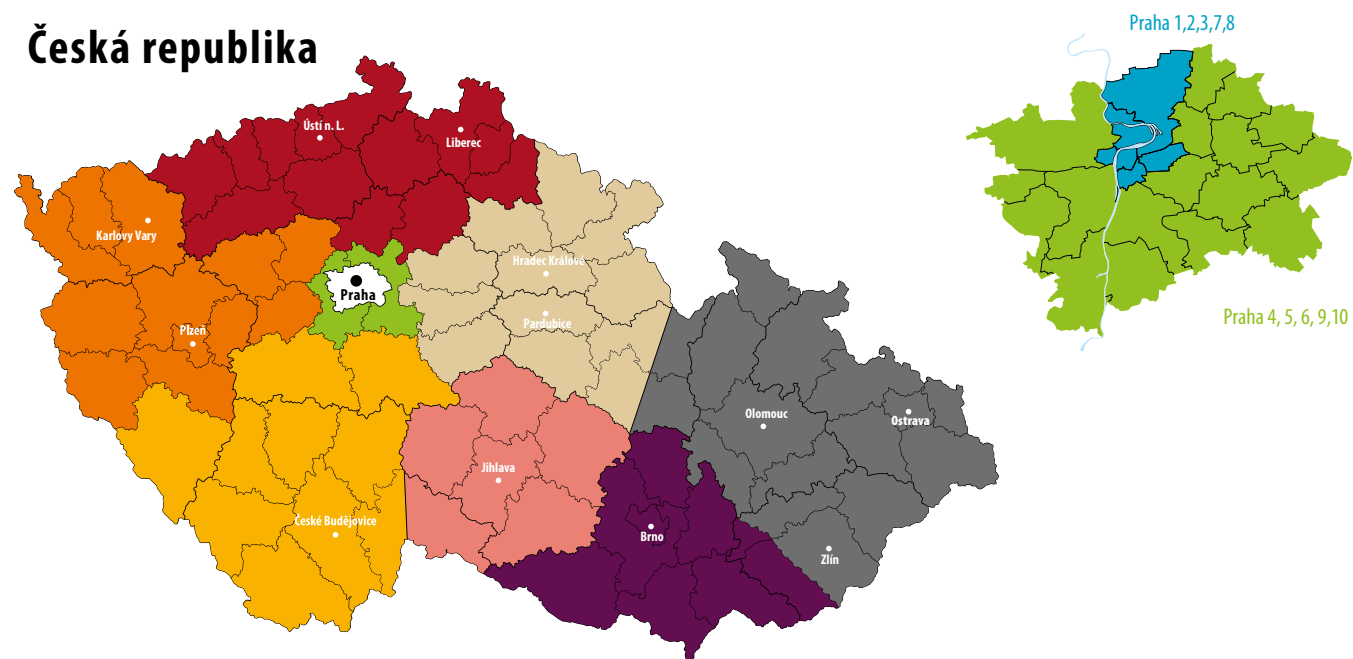
## KONTAKTY, OBJEDNÁVKY, SERVIS

### 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 vaší 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	 Monika Špírková +420 702 219 941
 Veronika Broncová +420 702 219 779	 Tomáš Otevřel +420 602 113 612
 Adam Zezulka +420 722 909 031	 Aleš Ferenc +420 601 593 117
 Vladimíra Chvojková +420 702 219 951	 Jan Temkovič +420 724 153 643

#### VAŠE ASISTENTKA

 Jana Slavíková +420 257 111 201 servis1@vandemoortele.com	 Šárka Večerníková +420 257 111 205 servis2@vandemoortele.com
 Marta Pavlíčková +420 257 111 203 servis3@vandemoortele.com	 Jitka Parmová +420 257 111 204 servis4@vandemoortele.com



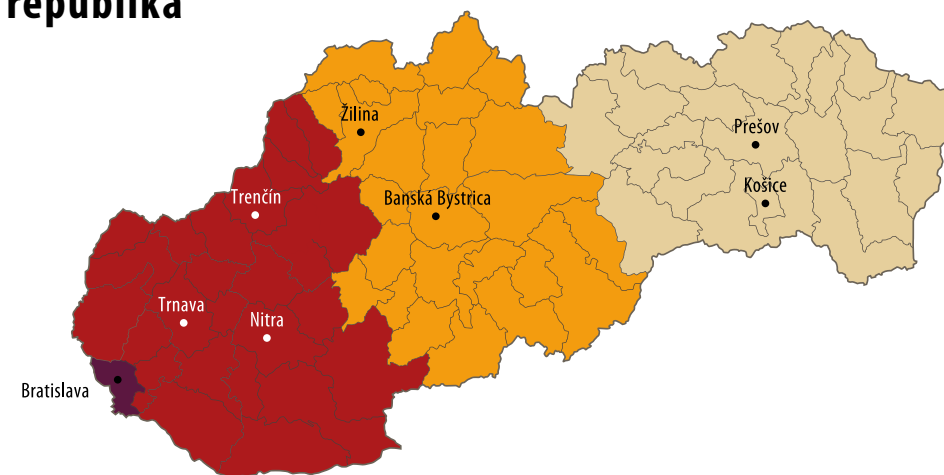
BLIŽŠÍ INFORMACE NA ESHOPU [MOJEVANDEMOORTELE.CZ](https://mojevandemoortele.cz)

### 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



Najdte si svoj región na mape podľa farby a kontaktujte svojho obchodného zástupcu a asistentku na telefóne:

#### VÁŠ OBCHODNÝ ZÁSTUPCA

 Miriam Kremková +421 918 345 731	 Alžbeta Hrinová +421 905 373 833
 Peter Lacko +421 918 621 829	 Dušan Krist +421 905 997 959

#### VAŠA ASISTENTKA



Hľadáte regionálneho obchodného zástupcu?  
Naskenujte QR kód a zistíte, kto je zástupca pro váš region.

BLIŽŠIE INFORMÁCIE NA ESHOPU [MOJEVANDEMOORTELE.SK](https://mojevandemoortele.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, čerpacie 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 asistentek.

**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 objednávk podľa vašich potrieb (telefonicky, na e-shope, e-mailom).

**6 Inspirujeme vás, určujeme trendy (pravidelné akce, novinky, recepty...).**

Inšpirujeme vás, určujeme trendy (pravidelné akcie, novinky, recepty)

**7 Sdílíme nadšení a lásku k dobrému jídlu.**

Zdieľame nadšenie a lásku k dobrému jedlu.





## NAŠE ZNAČKY

---

DOONY'S



RISSO QUALITY  
1912 CHEFS

BANQUET  
DEPUIS 1903  
D'OR



Gold Cup  
SAVEUR

PÂTISSERIE  
DU CHEF



---

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)