

KATALOG PRODUKTŮ
KATALÓG PRODUKTOV

2026



LEGENDA



počet kusů v balení / počet kusov v balení



rozměry produktu / rozmery produktu



dobu rozmrazení / dobu rozmrazovania



dobu kynutí / dobu kysnutia



teplota pečení / teplota pečenia



dobu pečení / dobu pečenia



**množství másla v produktu
množstvo masla v produkte**



novinka / novinka



**speciální objednávka - dodání do 14 dnů od
objednávky / speciálna objednávka - dodanie do
14 dní od objednávky**



obsahuje omega 3 mastné kyseliny



neobsahuje ztužené tuky / neobsahuje stužené tuky



**neobsahuje živočišné stopy
neobsahuje živočíšne stopy**



bez lepku / bez gluténu



připraveno k podávání / pripravené na podávanie



připraveno k pečení / pripravené na pečenie



ke kynutí / na kysnutie



**připraveno k pečení bez rozmrazení
pripravené na pečenie bez rozmrazovania**



**produkty bez umělých konzervantů a barviv
produkty bez umělých konzervantov a farbív**



pečeno v kamenné peci / pečené v kamennej peci



s kvasem / s kváskom



technologie BAKE-UP® / 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

PEČIVO	17
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

VÝROBKY K DOPEČENÍ / VÝROBKY K DOPEČENIU	41
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

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

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

CHLAZENÉ VÝROBKY | CHLADENÉ VÝROBKY

OMÁČKY

83

Dresinky / Dresingy	84
Omáčky	86

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

93

Risso	94
RISSO BLANC DE BOEUF	97

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

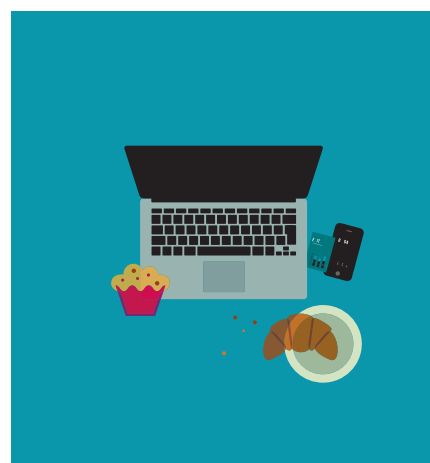
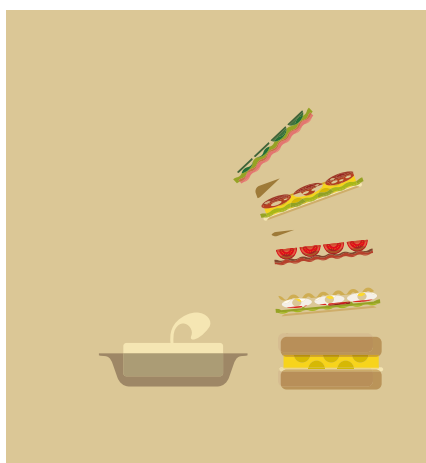
101

Gold Cup	103
----------------	-----

DOPLŇKOVÝ SORTIMENT / DOPLŇKOVÝ SORTIMENT	105
---	-----

KONTAKTY, OBJEDNÁVKY, SERVIS

106





KDO JSME | KTO SME

VANDEMOORTELE ČESKÁ REPUBLIKA

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

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



VANDEMOORTELE SLOVENSKÁ REPUBLIKA

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

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

EVROPSKÝ BUSINESS OBCHODUJÍCÍ GLOBÁLNĚ /
EURÓPSKY BUSINESS OBCHODUJÚCI GLOBÁLNE

4094 zaměstnanců vytváří chutnou budoucnost společně s našimi zákazníky po celém světě.

4094 zamestnancov vytvára chutnú budúcnosť spoločne s našimi zákazníkmi po celom svete.



KANCELÁŘE / KANCELÁRIE

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

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



TOVÁRNY / TOVÁRNE

Vandemoortele vlastní 35 výrobních závodů rozmístěných po celé Evropě. Díky tomu zajišťuje pokrytí všech klíčových trhů.

Vandemoortele vlastní 35 výrobných tovární rozmístnených po celej Európe. Vďaka tomu zabezpečuje pokrytie všetkým kľúčovým trhom.

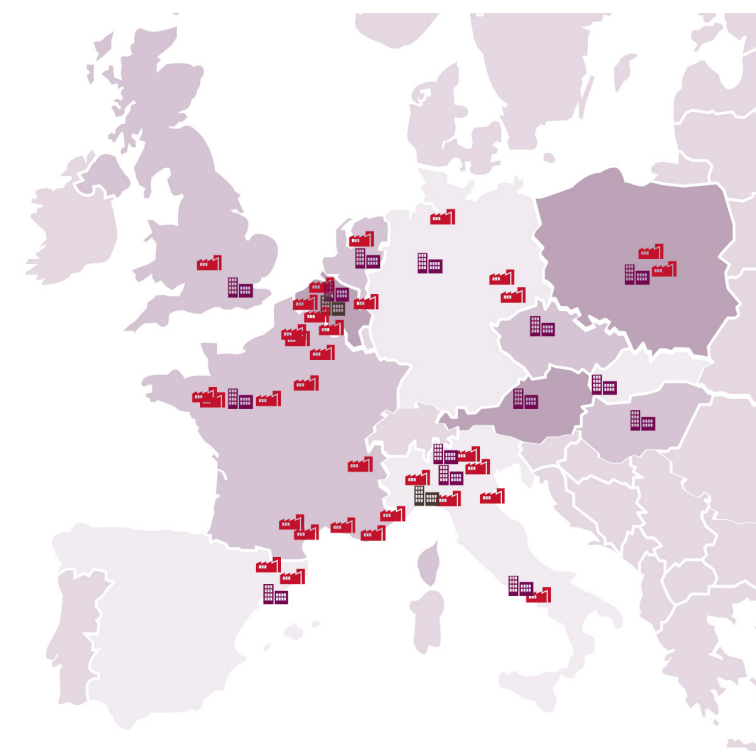


CELOSVĚTOVÁ DISTRIBUCE

CELOSVETOVÁ DISTRIBÚCIA

Z Evropy exportujeme do 70 zemí po celém světě.

Z Európy exportujeme do 70 krajín po celom svete.



Vandemoortele si zakládá na třech základních hodnotách: respekt, spolupráci a ambice. Jsou jádrem naší kultury.

Vandemoortele si zakládá na troch klúčových hodnotách: 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 pohodlná řešení pro profesionály a v portfoliu máme produkty, kterým může zákazník věřit. Jako přední potravinářská společnost vytváříme chutě, které inspiřují k odpovědným volbám – pro lidi, planetu i společnost.

Veríme, že ľudia by si mali vychutnať každé jedlo - od raňajok po večeru, zdravý obed i drobné maškrtenie pri popoludňajšej káve. Ponúkame preto pohodlné riešenia pre profesionálov a v portfóliu máme produkty, ktorým môže zákazník veriť. Ako popredná potravinárska spoločnosť vytvárame chute, ktoré inšpirujú k zodpovedným voľbám – pre ľudí, planétu aj spoločnosť.



NAŠE VIZE / NAŠA VÍZIA

Usilujeme o to, abychom se stali přední a udržitelnou evropskou potravinářskou společností v oblasti „Bakery Products“ a „Plant-Based Food Solutions“, a to tím, že našim zákazníkům a spotřebitelům nabízíme nejlepší řešení v oblasti chuti, kvality a služeb.

Usilujeme o to, aby sme sa stali poprednou a udržateľnou európskou potravinárskou spoločnosťou v oblasti „Bakery Products“ a „Plant-Based Food Solutions“, a to tým, že našim zákazníkom a spotrebiteľom ponúkame najlepšie riešenia v oblasti chuti, kvality a služieb.

NAŠE HODNOTY

SPOLUPRÁCE / SPOLUPRÁCA

Pracujeme v týmovém duchu jak interně, tak i s našimi partnery. Jsme otevření 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 aktivit. Vždy pristupujeme s rešpektom k ostatným a k nášmu životnému prostrediu.



AMBICE / AMBÍCIE

Naší 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, co společnost Vandemoortel podniká. Uplatňujeme holistický přístup a zabezpečujeme zodpovědné postupy v celom našem 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 udržiateľnej 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 udržiateľnejšej 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 vrátit obaly do oběhu.



Potraviny majú veľký vplyv na ekologickú stopu našej spoločnosti. Naš 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 vracieť obaly do obehu.



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.



Jsme nositeli ZLATÉ medaile EcoVadis, ocenění, které nám bylo uděleno za úsilí, které vkládáme do udržitelného rozvoje. Ve všech oblastech (životní prostředí, udržitelné zásobování, práce a etika) jsme dosáhli nadprůměrných výsledků a umístili jsme se mezi 5 % nejlepších firem hodnocených EcoVadis

Sme nositeľmi Zlatej medaily EcoVadis, ocenenia, ktoré nám bolo udelené za úsilie, ktoré vkladáme do udržateľného rozvoja. Vo všetkých oblastiach (životné prostredie, udržateľné zásobovanie, práca a etika) sme dosiahli nadpriemerné výsledky a umiestnili sme sa medzi 5 % najlepších firiem hodnotených EcoVadis.

NAŠE ZNAČKY



FRANCOUZSKÉ ŘEMESLNÉ CHLEBY FRANCÚZSKÉ REMESLNÉ CHLEBY

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

Produkty

kváskové chleby z kamenné pece
kváskové chleby z kamennej pece



TRADIČNÍ CHUŤ A KVALITA Z ITÁLIE 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 kynutie 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, řezy 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





Gold Cup
SAVEUR®

MARGARÍNY S MÁSLOVÝM AROMA
MARGARÍNOV S MASLOVÝM AROMA

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





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
 PREDPEČENÁ PARÍŽSKÁ BAGETA „CHLEBÍČKOVÁ“ 350 g

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

- ✓ ideální pro přípravu obložených chlebičků
- ✓ ideálna pre prípravu obložených chlebičkov



PŘEDPEČENÁ BÍLÁ BAGETA 225g
 PREDPEČENÁ BIELA BAGETA 225 g

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

- ✓ tradiční francouzská bageta
- ✓ tradičná francúzska bageta



PŘEDPEČENÁ VÍCEZRNNÁ BAGETA 245 g
 PREDPEČENÁ VIACZRNNÁ BAGETA 245 g

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

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



PŘEDPEČENÁ RUSTIKÁLNÍ BÍLÁ BAGETA 280 g
 PREDPEČENÁ 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
- ✓ chrumková 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 chrumková kôrka a predovšetkým jemná a vláčna striedka. Vďaka tomu bagety Vandemoortele vydržia v ponuke pre vašich zákazníkov čerstvé aj do druhého dňa.





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 rezi



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 VIACZRNNÁ BAGETA 130 g



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

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



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 semienka, ovesné vločky a sójové bôby



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

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

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

BAGETY STŘEDNÍ | BAGETY STREDNÉ



PŘEDPEČENÁ RUSTIKÁLNÍ BAGETA 140 g
PREDPEČENÁ RUSTIKÁLNA BAGETA 140 g

38151							
54 ks	27 cm	10-15 min	x	200-210 °C	7-10 min		

- ✓ křupavá bageta, atraktivní tvar
- ✓ chrumková bageta, atraktivní tvar



PŘEDPEČENÁ RUSTIKÁLNÍ BAGETA SE SEMÍNKY 140 g
PREDPEČENÁ RUSTIKÁLNA BAGETA SO SEMIENKAMI 140 g

38870							
60 ks	25 cm	10-15 min	x	200-210 °C	7-10 min		

- ✓ křupavá bageta se semínky, atraktivní vzhled
- ✓ hrumková bageta so semienkami, atraktivný vzhľad



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 ako prílohové pečivo



KORNSPITZ 80 g
 KORNSPITZ 80 g

58304							
110 ks	19 cm	15 min	x	200-210 °C	10-12 min		

- ✓ mini bagetka obohacená o žito a semínka
- ✓ mini bagetka obohacená o raž a semienka

SOFT BAGETY



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

plně dopečeno
 plne dopečené

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

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



Kornspitz vznikl v Rakousku v roce 1984, kdy společnost Backaldrin představila inovativní pečivo z více druhů obilí. Jeho cílem bylo nabídnout zdravější a výživnější alternativu k běžným rohlíkům a houskám.

Kornspitz vznikol v Rakúsku v roku 1984, keď ho spoločnosť Backaldrin uviedla ako inovatívne pečivo z viacerých druhov obilnín. Jeho cieľom bolo ponúknuť zdravšiu a výživnejšiu alternatívu k bežným rožkom a žemliam.

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 přílokové pečivo
- ✓ ideálna na plnenie aj ako prílokové 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 přílokové pečivo
- ✓ ideálna na plnenie aj ako prílokové 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 semenka



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 SPECIÁLNÍ | BAGETY ŠPECIÁLNE



VÍCEZRNNÝ RHOMBIG SVĚTLÝ 80 g
VIACZRNNÝ RHOMBIG SVETLÝ 80 g

plně dopečeno
plne dopečené

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

- ✓ se slunečnicovými a lněnými semínky
- ✓ so slnečnicovými a ľanovými semienkami



BAGUELINO 110 g
BAGUELINO 110 g

plně dopečeno
plne dopečené

50218							
50 ks	21 cm	10-15 min	x	200-210 °C	0-5 min		

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



VÍCEZRNNÝ RHOMBIG TMAVÝ 80 g
VIACZRNNÝ RHOMBIG TMAVÝ 80 g

plně dopečeno
plne dopečené

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

- ✓ se slunečnicovými a lněnými semínky
- ✓ so slnečnicovými a ľanovými semienkami



BAGUELINO VÍCEZRNNÉ TMAVÉ 125 g
BAGUELINO VIACZRNNÉ TMAVÉ 125 g

plně dopečeno
plne dopečené

50217 B668							
40 ks	21 cm	10-15 min	x	200-210 °C	0-5 min		

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



MULTICEREÁLNÍ TRIANGL 90 g
MULTICEREÁLNÝ TRIANGEL 90 g

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

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



BULKY | ŽEMLE



TIGER BULKA 90 g
TIGER ŽEMĽA 90 g

plně dopečeno
plně dopečené

51445 B933							
32 ks	11,5 cm	30 min	x	200-210 °C	0-5 min	READY TO SERVE	

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



SÝROVÁ BULKA 70 g
SYROVÁ ŽEMĽA 70 g

55752							
50 ks	11 cm	10-15 min	x	200-210 °C	4-8 min	READY TO BAKE	

- ✓ posypaná mixem sýrů
- ✓ posypaná mixom syrov



SVĚTLÁ KŘUPAVÁ ŽEMLE 70 g
SVETLA CHRUMKAVÁ ŽEMĽA 70 g

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

- ✓ originální tvar, křupavý povrch posypaný moukou
- ✓ originální tvar, chrumkavý povrch posypaný múčou





BULKY, KAISERKY | ŽEMĚ, KAIZERKY



ŘEMESLNÁ BULKA TMAVÁ MAXI 90 g
REMESELNÁ ŽEMĚA 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



MULTICEREÁLNÍ KAISERKA 60 g
MULTICEREÁLNÁ 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 lanovými a sezamovými semenkami



ŘEMESLNÁ BULKA SVĚTLÁ MAXI 90 g
REMESELNÁ ŽEMĚA SVĚTLÁ MAXI 90 g



51219						
90 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



54336						
130 ks	10 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



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 ciabatty, bastoncini, chléb nebo pizzy. Výběr správných surovin počínaje mořskou solí, kváskem a samozřejmě olivovým olejem rozhoduje o úspěchu. U nás není místo pro barviva ani jiná dochucovadla. Tím, že dodáváme naše výrobky zmrazené, nabízíme jednoduchou přípravu umocněnou prožitkem z čerstvě upečeného chleba.

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 ciabatty, bastoncini, chlieb alebo pizza. Výber správnych surovín začínajúc morskou soľou, kváskom a samozrejme olivovým olejom rozhoduje o úspechu. U nás nie je miesto pre 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

28038 B488						
28 ks	13 cm	10-15 min	x	200-210 °C	0-5 min	

- ✓ 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

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

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



FOCACCINA TOSCANE 100 g
FOCACCINA TOSCANE 100 g

28034 L40						
55 ks	12 cm	10-15 min	x	200-210 °C	7-8 min	

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



VÍCEZRNÝ FOSSETTE MAXI 100 g
VÍCEZRNÝ FOSSETTE MAXI 100 g

53691 B831						
33 ks	13 cm	10-15 min	x	200-210 °C	0-5 min	

- ✓ bohaté složení s mixem zdravých semínek, vloček s otrubami
- ✓ bohaté složení s mixem zdravých semínek, vloček s otrubami



FOCACCINA S OLIVOVÝM OLEJEM 80 g
FOCACCINA S OLIVOVÝM OLEJEM 80 g

49023 L58						
65 ks	12 cm	10-15 min	x	200-210 °C	2-3 min	

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

FOCACCIA



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

plně dopečeno
plně dopečené

50743



16 ks



15×15 cm



10-15 min



x



170-195 °C



0-3 min



READY TO SERVE

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



PIZZA MARGHERITA 1000 g
PIZZA MARGHERITA 1000 g

49177



4 ks



27×37 cm



10-15 min



x



160-180 °C



7-10 min



READY TO BAKE

- ✓ klasická italská příchuť
- ✓ klasická talianska príchuť



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

49000
L45



10 ks



27×37 cm



10-15 min



x



200-210 °C



7-10 min



READY TO BAKE

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



FOCACCIA MEDITERRANEA 800 g
FOCACCIA MEDITERRANEA 800 g

49172



4 ks



27×37 cm



10-15 min



x



170-195 °C



7-10 min



READY TO BAKE

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



BASTONCINO, PANINI, CIABATTA



PANINI GRIGLIATO PŘEDGRIOVANÉ 80 g
PANINI GRIGLIATO PREDGRIOVANÉ 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 zapékanie 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 aperitívom



PLNĚ DOPEČENÁ SENDVIČOVÁ CIABATTA 110 g
PLNĚ DOPEČENÁ SENDVIČOVÁ CIABATTA 110 g

plně dopečeno
plně dopečené

55296 B442						
28 ks	8x19 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
PLNĚ DOPEČENÁ CIABATTA 290 g

plně dopečeno
plně dopečené

27693 B434						
26 ks	9x35 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	9x10 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, predkrojená
- ✓ 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, predkrojená
- ✓ jemne sladká žemľa z celozrnej múky, predkrojená



plně dopečeno
plne dopečené

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

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

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



BURGER BULKA BRIŠKOVÉHO TYPU 80 g
BURGER ŽEMĽA BRIŠKOVÉHO TYPU 80 g

plně dopečeno
plne dopečené

53882							
34 ks	11 cm	30 min	x	x	x		

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



plně dopečeno
plne dopečené

MINI BURGER BULKA BRIŠKOVÉHO TYPU 25 g
MINI BURGER ŽEMĽA BRIŠKOVÉHO TYPU 25 g

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

- ✓ mini velikost, predkrojená
- ✓ 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	15×4 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	17×5 cm	10-15 min	x	x	x		

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



BAGEL NATURE 80 g
BAGEL NATURE 80 g

plně dopečeno
plně dopečené

13908 B274							
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

81554							
40 ks	11 cm	10-15 min	x	x	x		

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



BUCHTY 62 g
BUCHTY 62 g



plně dopečeno
plně dopečené

54308							
3 × 20 ks	7 × 7 cm	120 min	x	x	x		

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



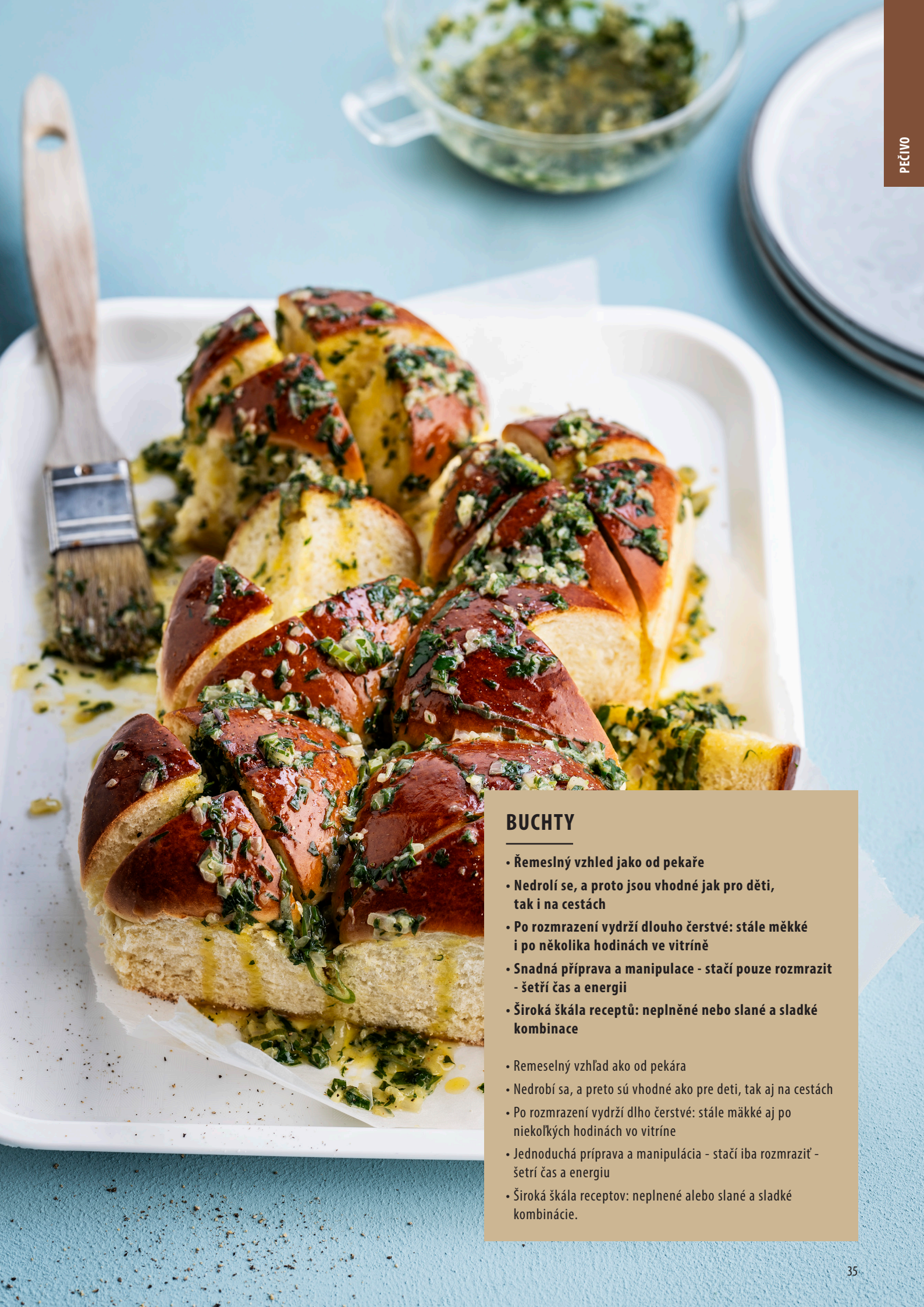
TORTILLA 110 g
TORTILLA 110 g

plně dopečeno
plně dopečené

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

- ✓ jemná, vláčná a kulatá pšeničná placka
- ✓ jemná, vláčná a okružla 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
-
- Remeselný 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	48×10 cm	30 min	x	200-210 °C	10-15 min	

- ✓ chléb rustikálního tvaru, vhodný jako přílohové pečivo
- ✓ chlieb rustikálneho tvaru, vhodný ako prílohové pečivo



DŘEVORUBECKÝ CHLÉB MULTICEREÁLNÍ 650 g
DREVORUBAČSKÝ CHLIEB MULTICEREÁLNÝ 650 g

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

- ✓ chléb rustikálního tvaru, vhodný jako přílohové pečivo, s mixem semínek
- ✓ chlieb rustikálneho tvaru, vhodný ako prílohové pečivo, s mixom semienok



BATARD SVĚTLÝ CHLÉB 400 g
BATARD SVETLÝ CHLIEB 400 g

43652 B751							
	12 ks	26×11 cm	20-30 min	x	200-210 °C	13-15 min	

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



BATARD TMAVÝ CHLÉB 450 g
BATARD TMAVÝ CHLIEB 450 g

43653 B752							
	12 ks	26×11 cm	20-30 min	x	200-210 °C	13-15 min	

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



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 prílohové pečivo, ideálne aj na plnenie



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

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

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

CHLEBY



RUSTIKÁLNÍ CHLÉB PÉRÉNES 450 g
RUSTIKÁLNY CHLIEB PÉRÉNES 450 g

36833



25 ks



30 cm



30 min



x



200-210 °C



±20 min

READY TO BAKE



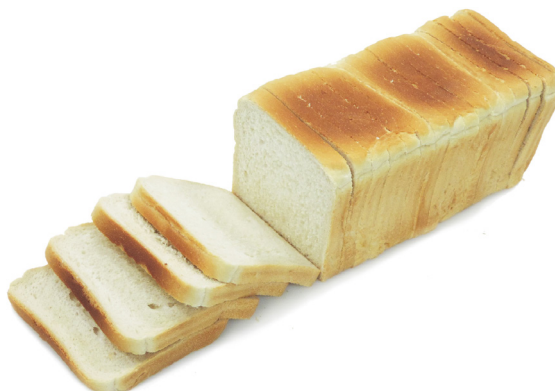
- ✓ pšeničný chleba s kváskem
- ✓ pšeničný chlieb s kváskom



MULTICEREÁLNÍ CHLÉB PÉRÉNES 450 g
MULTICEREÁLNY CHLIEB PÉRÉNES 450 g

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

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



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

plně dopečeno
plne dopečené

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

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



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

plně dopečeno
plne dopečené

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

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



MINI PEČIVO



5 DRUHŮ MINI PEČIVA 30 g
5 DRUHŮV MINI PEČIVA 30 g

mini

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

- ✓ mix bílého, tmavého, vícezrnného a celozrnného pečiva různých tvarů
- ✓ mix bílého, tmavého, vícezrnného a celozrnného pečiva různých tvarů



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		READY TO BAKE

- ✓ 3 druhy pečiva: natural, se slunečnicovými semínky, a vícezrnné
- ✓ 3 druhy pečiva: natural, se slunečnicovými semínkami, a vícezrnné



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		READY TO BAKE

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



MIX RUSTIKÁLNÍCH MINI BULEK 30 g
MIX RUSTIKÁLNÝCH MINI ŽEMLÍ 30 g

55958

240 ks	6,8 cm	10-30 min	x	170-195 °C	±5 min	READY TO BAKE

- ✓ mix bulek: multicereální, s otrubami a posypaná moukou
- ✓ mix žemlí: multicereální, s otrubami a posypané mýkou



plně dopečeno
plně dopečené

MINI BURGER BULKA BRIOSKOVÉHO TYPU 25 g
MINI BURGER ŽEMLA BRIOSKOVÉHO TYPU 25 g

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

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

MINI SOFT SANDWICH 25 g
MINI SOFT SANDWICH 25 g

53932

200 ks	9 cm	10-15 min	x	x	x	READY TO SERVE

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



mini

plně dopečeno
plně dopečené

MINI PEČIVO



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



mini

12129 B108							
180 ks	10,5 cm	15 min	x	200-210 °C	6-10 min		

- ✓ křupavá bagetka ideální jako přílohové pečivo
- ✓ chrumková bagetka ideálně jako přílohové pečivo



LOUHOVANÉ PEČIVO | LÚHOVANÉ PEČIVO



VELKÝ PRECLÍK 120 g
 VEĽKÝ PRACLÍK 120 g



41455 L17							
72 ks	15×13 cm	10-30 min	x	170-195 °C	±10 min		

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



LAUGEN ROHLÍK 120 g
 LAUGEN ROŽOK 120 g



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

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





VÝROBKY K DOPEČENÍ | K DOPEČENIU

SLANÉ K DOPEČENÍ SLANÉ K DOPEČENIU	42
SLADKÉ KE KYNUTÍ SLADKÉ KE KYNUTIU	44
NEPLNĚNÉ CROISSANTY NEPLNENÉ CROISSANTY	47
PLNĚNÉ CROISSANTY PLNENÉ 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 sýrem
- ✓ plněný šunkou a syrom, zdobený strúhaným syrom



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 drůbežího 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 priečnymi rezní naplněnými bylinkovým maslom a cesnakom



SNACK S PAPRIKOU A SMETANOVÝM SÝREM 70 g
SNACK S PAPRIKOU A SMOTANOVYIM SYROM 70 g

56523	150 ks	15-30 min	x	160-180 °C	± 20 min	
--------------	--------	-----------	---	------------	----------	--

- ✓ slaný lahodný snack
- ✓ slaný lahodný snack



CROISSANT S MÁSLEM SYPANÝ SÝREM 78 g
CROISSANT S MASLOM POSYPANÝ SYROM 78 g

58684	70 ks	15-30 min	x	160-180 °C	± 20 min	
--------------	-------	-----------	---	------------	----------	--

- ✓ posypaný sýrem ementál
- ✓ posypaný syrom ementál



SLANÉ K DOPEČENÍ | SLANÉ K DOPEČENIU



PIZZA DONUT SE SALÁMEM A PAPRIKOU 105 g
PIZZA DONUT SE SALÁMEM A PAPRIKOU 105 g



82320						
40 ks	30-60 min	x	180 °C	± 7 min		

- ✓ nadýchané slané kynuté těsto pizzového typu
- ✓ nadýchané slané kysnuté cesto pizzového typu



PIZZA DONUT A' LA CARBONARA 103 g
PIZZA DONUT A' LA CARBONARA 103 g



82321						
40 ks	30-60 min	x	180 °C	± 7 min		

- ✓ nadýchané slané kynuté těsto pizzového typu
- ✓ nadýchané slané kysnuté cesto pizzového typu



5 DRUHŮ SLANÝCH MINI SNACKŮ ± 21/27 g
5 DRUHŮ SLANÝCH MINI SNACKŮ ± 21/27 g

58436						
± 225 ks	10-15 min	x	160-180 °C	± 12 min		

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



ŠKVARKOVÝ PAGÁČ 100 g
OŠKVARKOVÝ PAGÁČ 100 g

82333						
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 posypem



MULTICEREÁLNÍ TROJHRÁNEK 100 g
MULTICEREÁLNÍ TROJHRÁNEK 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



SÝROVÝ GOUDA TWIST 100 g
SYROVÝ GOUDA TWIST 100 g

55012						
50 ks	15-30 min	x	160-180 °C	± 20 min		

- ✓ bohatá náplň
- ✓ bohatá náplň

SLADKÉ KE KYNUTÍ | SLADKÉ KU KYSNUTIU



BANQUET
DEPUIS **D'OR**® 1983

CROISSANT 60 g
CROISSANT 60 g

58431 K70	 216 ks	 x	 34 °C/90 min	 160-180 °C	 ± 20 min	 READY TO PROVE
----------------------------	---	--	---	---	---	---

- ✓ více otevřený tvar
- ✓ viac otvorený tvar



Rozšiřte svůj sortiment kreativním zdobením

Rozšírte 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.

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

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



„Z mrazáku rovnou do pece“

„Z mrazničky přímo 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 benefitmi 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 RÔZNYCH VYUŽITÍ BAKE UP PRODUKTOV*



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 FRANCÚZKE CROISSANTY
**TRADIČNÍ RECEPTURA
& VÝJIMEČNÁ CHUŤ**
TRADIČNÁ RECEPTÚRA
& 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 TEPLOTU NA / ZNÍŽTE TEPLOTU 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 MÁŠLOVÝ 80 g
BAKE UP CROISSANT MASLOVÝ 80 g

25,5 %



BAKE-UP CROISSANT MÁŠLOVÝ 60 g
BAKE UP CROISSANT MASLOVÝ 60 g

25,5 %



mini



BAKE-UP CROISSANT MÁŠLOVÝ 40 g
BAKE UP CROISSANT MASLOVÝ 40 g

25,5 %



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



MAXI CROISSANT MÁŠLOVÝ 90 g
MAXI CROISSANT MASLOVÝ 90 g

23,5 %



MAXI CROISSANT S MÁŠLEM 90 g
MAXI CROISSANT S MÁŠLOM 90 g



NEPLNĚNÉ CROISSANTY | NEPLNENÉ CROISSANTY



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

plně dopečeno
plně dopečené

53126



36 ks



15-30 min



x



x



x



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



CROISSANT MÁŠLOVÝ 55 g
CROISSANT MÁŠLOVÝ 55 g

17,5 %

38321



120 ks



15 min



x



160-180 °C



± 20 min



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

ICONS
The exclusive collection by BAKÉ'UP



EXPRESS MULTICEREÁLNÍ CROISSANT S MÁSLEM 75 g
EXPRESS MULTICEREÁLNÍ CROISSANT S MASLOM 75 g

51439



60 ks



0-30 min



x



160-180 °C



± 20 min



- ✓ croissant se semínky, s máslem
- ✓ croissant so semienkami, s maslom



CROISSANT ICONS MÁŠLOVÝ 80 g
CROISSANT ICONS MÁŠLOVÝ 80 g

22,5 %

55829



2x30 ks



15 min



x



160-180 °C



± 20 min



- ✓ exkluzivní a jedinečný tvar
- ✓ exkluzívny a jedinečný tvar



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

21,5 %

55212



72 ks



10-15 min



x



165-180 °C



25 min



- ✓ ideální tvar na plnění
- ✓ ideálny tvar na plnenie



MINI MULTICEREÁLNÍ CROISSANT 35 g
MINI MULTICEREÁLNÍ CROISSANT 35 g

56228



144 ks



15 min



x



160-180 °C



16 min



- ✓ mini croissant se semínky, s máslem
- ✓ mini croissant so semienkami, s maslom

PLNĚNÉ CROISSANTY | PLNENÉ CROISSANTY



EXPRESS MULTICEREÁLNÍ CROISSANT
S LESNÍM OVOCEM, BEZEM A MÁSLEM 90 g
 EXPRESS MULTICEREÁLNÝ CROISSANT
 S LESNÝM OVOCÍM, BAZOU A MASLOM 90 g

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

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



EXPRESS CROISSANT
S LÍSKOŘÍŠKOVÝM KRÉMEM A MÁSLEM 85 g
 EXPRESS CROISSANT
 S LIESKOVORIEŠKOVÝM KRÉMOM A MASLOM 85 g

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

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



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

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

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

17 %



CROISSANT S PISTÁCIOVOU NÁPLNÍ A MÁSLEM 80 g
 CROISSANT S PISTÁCIOVOU NÁPLŇOU A MASLOM 80 g

54980						
48 ks	15-30 min	x	160-180 °C	± 20 min		

- ✓ 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 neodolateľných 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

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

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



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

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

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



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

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

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



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

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

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

PLETENCE | PLETENKY

Pekanové ořechy & javorový sirup Pekanové ořechy & javorový sirup

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



ŠNECI A ROLKY | SLIMÁCI A ROLKY



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

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

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



EXPRESS ROZINKOVÝ ŠNEK S VANILKOVÝM KRÉMEM 93 g
EXPRESS HROZIEŇKOVÝ SLIMÁK S VANILKOVÝM KRÉMEM 93 g

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

- ✓ 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

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

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



EXPRESS SKOŘICOVÝ ŠNEK 93 g
EXPRESS ŠKORICOVÝ SLIMÁK 93 g

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

- ✓ se skořicovou náplní
- ✓ so škoricovou náplňou



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

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

- ✓ plněná krémem z lískových oříšků a kakaa, zdobená lískovými oříšky
- ✓ plněná krémem z lieskových orieškov a kakaa, zdobená lieskovými oříškami



ČOKOLÁDOVÁ ROLKA ICONS, MÁSLOVÁ 85 g
ČOKOLÁDOVÁ ROLKA ICONS, MÁSLOVÁ 85 g

55830						
2x30 ks	30-60 min	x	160-180 °C	± 20 min		

- ✓ exkluzivní čoko rolka, 3 čokoládové tyčinky
- ✓ exkluzivní čoko rolka, 3 čokoládové tyčinky

ICONS
The exclusive collection by



19 %



ČOKOLÁDOVÁ, VANILKOVÁ, TVAROHOVÁ NÁPLŇ



EXPRESS TAŠTIČKA S PUDINGEM 100 g
EXPRESS TAŠTIČKA S PUDINGOM 100 g

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

- ✓ 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 TVAROHOVÝ ŠÁTEČEK 130 g
EXPRESS TVAROHOVA ŠÁTŮČKA 130 g

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

- ✓ s jemnou tvarohovou náplní
- ✓ 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 HŘEBEŇ 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 HŘEBEŇ 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



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 náplní a pudinkovým krémem, povrch je lesklý vďaka glazúre



EXPRESS MŘÍŽKA S JABLKÝ 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 jablekovou a pudinkovou náplní
- ✓ s jablekovou a pudingovou náplňou



LISTOVÉ TĚSTO | LÍSTKOVÉ CESTO



LISTOVÁ KAPSA S LÍSKOŘÍŠKOVOU NÁPLNÍ MÁSLOVÁ 100 g
LÍSTKOVÁ KAPSIČKA S LIESKOVOORIEŠKOVÝM KRÉMOM 100 g

37253 N698 | 54 ks | 30-60 min | x | 190-210 °C | ± 25 min | **READY TO BAKE**

- ✓ s lískooříškovou náplní a příčnými řezy na povrchu, z listového těsta, extra náplň
- ✓ s lieskovooreíškovou náplňou a priečnymi rezní na povrchu, z listového cesta, extra náplň



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

53297 | 40 ks | 30-60 min | x | 190-210 °C | ± 25 min | **READY TO BAKE**

- ✓ s kousky jablek a příčnými řezy na povrchu, z listového těsta
- ✓ s kúskami jablák a priečnymi rezní na povrchu, z listového cesta



MINI SLADKÉ



mini

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

23,5 %

29391



200 ks



x



x

160-180 °C

± 16 min



- ✓ lahodný snídaňový croissant
- ✓ lahodný raňajkový croissant



mini

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

25,5 %

52276



200 ks



0-30 min



x

160-180 °C

± 12 min



- ✓ lahodný snídaňový croissant
- ✓ lahodný raňajkový croissant



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



- ✓ lahodný snídaňový croissant
- ✓ lahodný raňajkový croissant



mini

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

29199



200 ks



x



x

160-180 °C

± 16 min



- ✓ lahodný snídaňový croissant
- ✓ lahodný raňajkový croissant



mini

MINI CROISSANT S LÍSKOOŘÍŠKOVOU NÁPLNÍ MÁSLOVÝ 40 g
MINI CROISSANT S LIESKOVORIEŠKOVOU NÁPLŇOU MASLOVÝ 40 g

17 %

37912
KB200



120 ks



15-30 min



x

160-180 °C

± 12 min



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



mini

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: lieskovoriešková, 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 dvomi 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 dvomi 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 náplňou, potřetě glazúrou



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 náplňou, potřetě glazúrou



mini

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

81542



150 ks



30-60 min



x



160-180 °C



± 12 min



- ✓ s tvarohovou náplní
- ✓ s tvarohovou náplňou



MINI SLADKÉ



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

mini

15 %

52580
KB227

192 ks

0-30 min

x

160-180 °C

± 12 min



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

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 OŘECHMI A JAVOROVÝM SIRUPEM 40 g

mini

47917
KB197

96 ks

0-30 min

x

160-180 °C

± 12 min



- ✓ s náplní z javorového sirupu, zdobené pekanovými ořechy
- ✓ s náplní z javorového sirupu, ozdobené pekanovými ořechy

Proč zvolit MIX MÁSLOVÉHO PEČIVA?

1. Flexibilita výběru – rozmanitý mix druhů pro různé typy hostů.
2. Úspora nákladů – menší skladové zásoby i plýtvání.
3. Ideální mini velikost – hosté mohou ochutnat více druhů pečiva.

Prečo zvolit MIX MASLOVÉHO PEČIVA?

1. Flexibilita výberu – rôzne druhy pre každého hosta.
2. Úspora nákladov – menšie skladové zásoby a menej odpadu.
3. Ideálna mini veľkosť – možnosť ochutnať viac druhov pečiva.



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

mini

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, slimák s vanilkovým krémem a hrozičkami



PLÁTY



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



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

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



21500 B51 14 ks | tl. 2,8 mm | 5-10 min | x | 200 °C | 15-20 min | **READY TO BAKE**

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



21419 B02 11 ks | tl. 3,5 mm | 5-10 min | x | 200 °C | 15-20 min | **READY TO BAKE**



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

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



ČTVERCE Z PLUNDROVÉHO TĚSTA - 4 mm 45 g
ŠTVORCE Z PLUNDROVÉHO CESTA - 4 mm 45 g

48948 K1 260 ks | tl. 4 mm 7,3x7,3 cm | 32-34 °C, 60-80 min | 180 °C | 15-20 min | **READY TO PROVE**

PLÁTY VANDEMOORTELE

rozmražené během 5 minut
 rozmražené počas 5 minút

rozměr plátů 57x37 cm
 rozmer plátov 57x37 cm

ideální pro výrobu vlastních produktů
 ideálne pre výrobu vlastných produktov

nemusí se vyvalovat, rovnoměrná tloušťka
 nemusí sa valkať, 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 plátmí

Vytvořte originální produkty

Vytvorte originálne produkty

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

S plátni Vandemoortele vytvoříte nové a originální produkty lehko a rýchlo.
Uspokojíte tak chuť každého zákazníka.





HOTOVÉ VÝROBKY - KOLÁČE, DORTY A DEZERTY

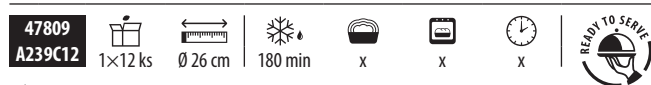
HOTOVÉ VÝROBKY - KOLÁČE, TORTY A DEZERTY

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 bílé 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 ořechy
- ✓ jemná tvarohová náplň a poleva, zdobené vlašskými ořechmi



COOKIE DORT 114 g
COOKIE TORTA 114 g



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



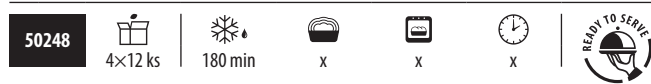
RED VELVET CAKE 112 g
RED VELVET CAKE 112 g



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



CHOCO DORT 110 g
CHOCO TORTA 110 g



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



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



- ✓ smetanová příchut, zdobené mandlemi
- ✓ smotanová příchut, zdobená mandľami

KULATÉ KOLÁČE A DORTY | OKRÚHLE KOLÁČE A TORTY



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

47800 A275C12							
4×12 ks	Ø 26 cm	180 min	x	x	x		

- ✓ pekanové ořechy s máslovým karamelom „fudge“ a krém s biľou čokoládou
- ✓ pekanové ořechy s maslovým karamelom „fudge“ a krém s biľou čokoládou



KOLÁČ S PŘÍCHUTÍ MANDLÍ A LESNÍM OVOCEM 125 g
KOLÁČ S PŘÍCHUŤOU MANDLÍ A LESNÝM OVOČÍM 125 g

27629 B431C10							
3×10 ks	Ø 31 cm	180 min	x	x	x		

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



BEZLEPKOVÝ MĚDA DORT 96 g
BEZGLUTÉNOVÁ MACÍK TORTA 96 g

82106						
1×14 ks	180 min	x	x	x		

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



DOUBLE CHOCO CAKE 80 g
DOUBLE CHOCO CAKE 80 g

55926							
4×12 ks	Ø 26 cm	180 min	x	x	x		

- ✓ čokoládové potešenie
- ✓ čokoládové potešenie



HRUŠKOVÝ KOLÁČ S ČOKOLÁDOVOU POLEVOU 150 g
HRUŠKOVÝ KOLÁČ S ČOKOLÁDOVOU POLEVOU 150 g

56777							
4×12 ks	Ø 26 cm	240 min	x	x	x		

- ✓ dokonalá kombinace hrušek a čokolády
- ✓ dokonalá kombinácia hrušiek a čokolády



SMETANOVÝ DORT S LIMETKOU 121 g
SMOTANOVÁ TORTA S LIMETKOU 121 g

58723							
4×12 ks	Ø 26 cm	180 min	x	x	x		

- ✓ se šľahačkovým krémom a limetkovou náplňou, zdobené limetkovou kôrou
- ✓ so šľahačkovým 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

47811 A240C12							
4×12 ks	Ø 26 cm	180 min	x	x	x		

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



JABLEČNÝ KOLÁČ S KARAMELEM 150 g
JABLKOVÝ KOLÁČ S KARAMELOM 150 g

47810 A238C12							
4×12 ks	Ø 26 cm	240 min	x	x	x		

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



POCTIVÝ JABLEČNÝ KOLÁČ 150 g
POCTIVÝ JABLKOVÝ KOLÁČ 150 g

50366							
3×12 ks	Ø 26 cm	240 min	x	x	x		

- ✓ s jablečnou náplň
- ✓ s jablkovou náplňou



BRAZÍLSKÝ KOLÁČ SYPANÝ OŘÍŠKY 114 g
BRAZÍLSKÝ KOLÁČ SYPANÝ OŘIEŠKAMI 114 g

54222 B1011C12							
4×12 ks	Ø 26 cm	180 min	x	x	x		

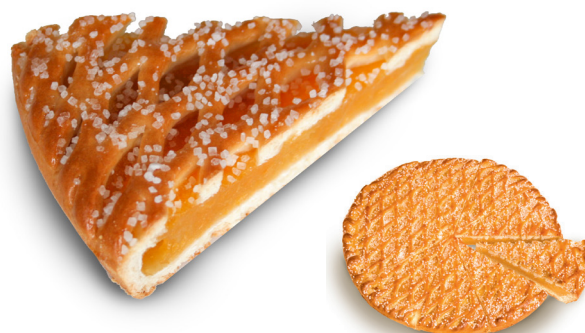
- ✓ s pudinkovým krémem a šlehačkou, zdobené karamelizovanými oříšky
- ✓ s pudingovým krémem a šlehačkou, zdobené karamelizovanými orieškami



TŘEŠŇOVÝ KOLÁČ 100 g
ČEREŠŇOVÝ KOLÁČ 100 g

52454 B179C10							
5×10 ks	Ø 26 cm	180 min	x	x	x		

- ✓ s třešňovou náplň, zdobené želé a cukrem
- ✓ s čerešňovou náplňou, zdobené želé a cukrem



MERUŇKOVÝ KOLÁČ 100 g
MARHUŇOVÝ KOLÁČ 100 g

52455 B180C10							
5×10 ks	Ø 26 cm	180 min	x	x	x		

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

KULATÉ KOLÁČE A DORTY | OKRÚHLE KOLÁČE A TORTY



CHEESECAKE S BORŮVKAMI 120 g
CHEESECAKE S ČUČORIEDKAMI 120 g

56528							
	4×12 ks	Ø 26 cm	180 min	x	x	x	READY TO SERVE

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



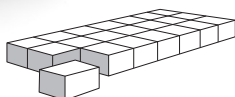
CHEESECAKE 120 g
CHEESECAKE 120 g

56530							
	4×12 ks	Ø 26 cm	180 min	x	x	x	READY TO SERVE

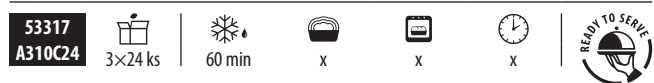
- ✓ lahodný tvarohový dort
- ✓ lahodná tvarohová torta



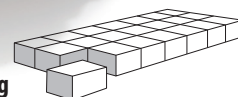
KRÁJENÉ DEZERTY A ŘEZY | KRÁJANÉ DEZERTY A REZY



DOUBLE CHOCOLATE CAKE 95 g
DOUBLE CHOCOLATE CAKE 95 g



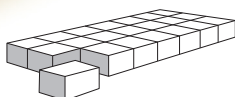
- ✓ nadýchané čokoládové těsto zdobené silnou vrstvou polevy
- ✓ nadýchané čokoládové cesto zdobené silnou vrstvou polevy



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



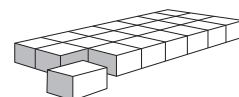
- ✓ lahodná kombinace mrkvové příchutě, vlašských ořechů a skořice, zdoben vanilkovou polevou
- ✓ lahodná kombinácia mrkvovej chuti, vlašských orechov a škorice, zdobená vanilkovou polevou



KAKAOVÝ ŘEZ S KOKOSEM 104 g
KAKAOVÝ ŘEZ S KOKOSOM 104 g



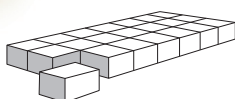
- ✓ neodolatelná kombinace kokosového a kakaového korpusu, posypáno kokosem
- ✓ neodolatelná kombinácia kokosového a kakaového korpusu, posypaný kokosom



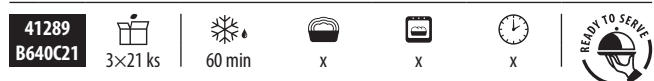
MAKOVO TVAROHOVÝ ŘEZ 160 g
MAKOVO TVAROHOVÝ ŘEZ 160 g



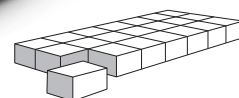
- ✓ náplň z tvarohu a máku na křehkém těstě, zdobeno drobenkou
- ✓ náplň z tvarohu a maku na krehkom ceste, ozdobené posýpkou



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



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

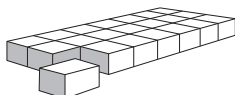


ŘEZ S PŘÍCHUTÍ MANDLÍ A LESNÍM OVOCEM 110 g
ŘEZ S MANDELOVOU PŘÍCHUŤOU A LESNÝM OVOČÍM 110 g

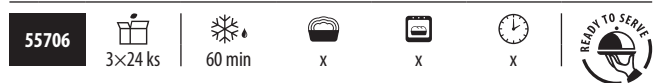


- ✓ s mandlovou náplní frangipane s mixem lesního ovoce a mandlovými lupínky
- ✓ s mandlovou náplňou frangipane s mixom lesného ovocia a mandľovými lupienkami

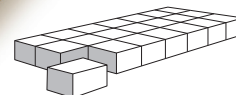
KRÁJENÉ DEZERTY A ŘEZY | KRÁJANÉ DEZERTY A REZY



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



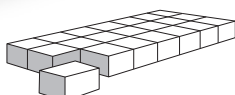
- ✓ tradiční příchuť
- ✓ tradiční příchuť



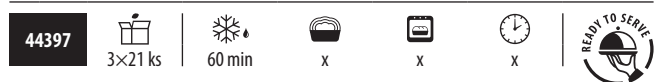
MINI JABLEČNÝ ŘEZ S DROBENKOU 56 g
MINI JABLKOVÝ ŘEZ S POSÝPKOU 56 g



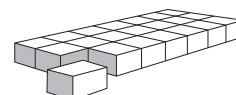
- ✓ bohatá jablečná náplň
- ✓ bohatá jablečná náplň



ŘEZ S ČERVENÝM OVOCEM 68 g
ŘEZ S ČERVENÝM OVOCÍM 68 g



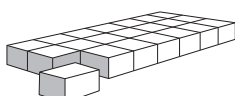
- ✓ kakaový řez s červeným rybízem a jahodami
- ✓ kakaový řez s červenými ribezlami a jahodami



MALINOVÝ ŘEZ S PISTÁCIEMI 90 g
MALINOVÝ ŘEZ S PISTÁCIAMI 90 g



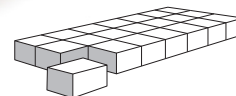
- ✓ vláčný řez, dokonalá kombinace
- ✓ vláčný řez, dokonalá kombinace



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



- ✓ ze smetanového syru se základem z rozdrčených sušenek
- ✓ ze smotanového syru se základem z rozdrvených sušenek

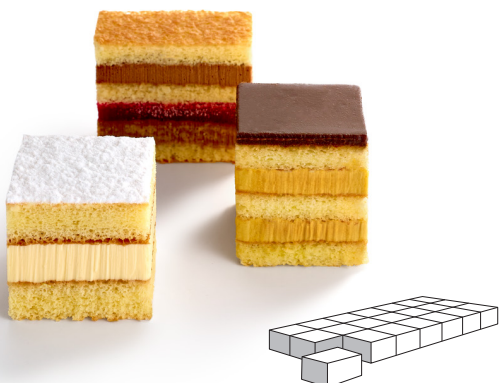


ŘEZ S PEKANOVÝMI OŘECHY A JAVOROVÝM SIRUPEM 82 g
ŘEZ S PEKANOVÝMI OŘECHMI A JAVOROVÝM SIRUPOM 82 g



- ✓ na bázi karamelového dortu s vynikajícím lískooříškovým pudinkem
- ✓ na bázi karamelové torty s vynikajícím lieskovoorieškovým pudinkem

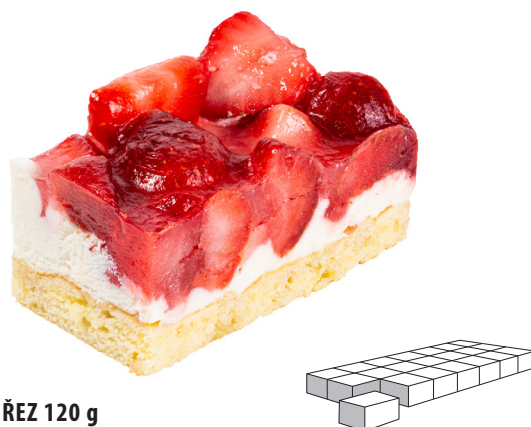
KRÁJENÉ DEZERTY A ŘEZY | KRÁJANÉ DEZERTY A REZY



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

54036						
3x36 ks	30 min	X	X	X		

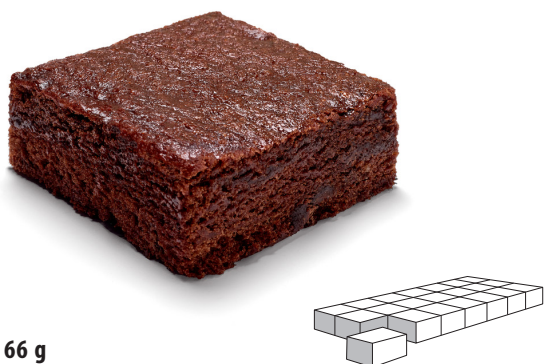
- ✓ mix 3 druhů luxusních mini dezertů
- ✓ mix 3 druhů luxusních mini dezertov



JAHODOVÝ ŘEZ 120 g
JAHODOVÝ REZ 120 g

55507 B448C24						
3x24 ks	30 min	X	X	X		

- ✓ s nadýchaným tenkým korpusem, smetanovým 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 ŘEZ 700 g



- ✓ čokoládová pěna mezi křupavými sušenkami s lahodnou lískooříškovou příchutí a mandlovým piškotem
- ✓ čokoládová pěna mezi chrumkavými sušenkami s lahodnou lieskovoorieškovou príchuťou a mandlovým piškótom



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



- ✓ 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 piškótami a čučoriedkovou polevou na povrchu



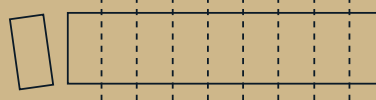
TIRAMISU 700 g
TIRAMISU 700 g



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

MOŽNOSTI SERVÍROVÁNÍ MOŽNOSTI SERVÍROVANIA

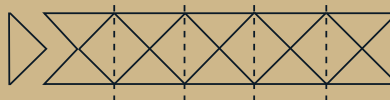
10 kusů | kusov



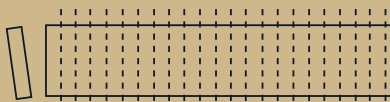
11 kusů | kusov



20 kusů | kusov



24 kusů | kusov



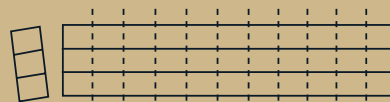
16 kusů | kusov



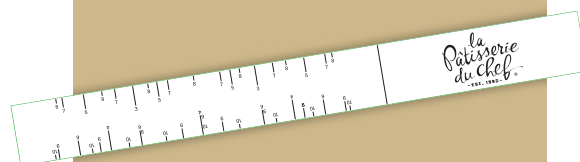
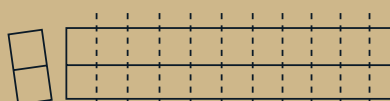
22 kusů | kusov



36 kusů | kusov



24 kusů | kusov



Pro jednodušší
krájení použijte
naše dělicí pravítko

Pre jednoduchšie
krájanie použite
naše deliace pravítko



SWEET TREATS - HOTOVÉ VÝROBKY

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

DONUTY

papírové košíčky
v každém kartonu
papierové košíčky
v každom kartone



TRIPLE CHOCOLATE DONUT 70 g
TRIPLE CHOCOLATE DONUT 70 g

39542 D175							
36 ks	Ø 9 cm	10-15 min	x	x	x		READY TO SERVE

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



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

44477 D80							
36 ks	Ø 9 cm	10-15 min	x	x	x		READY TO SERVE

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



PINKY DONUT 54 g
PINKY DONUT 54 g

52409 D190							
36 ks	Ø 9 cm	10-15 min	x	x	x		READY TO SERVE

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



DONUT SE SKOŘICOVOU NÁPLNÍ 70 g
DONUT SO ŠKORICOVOU NÁPLŇOU 70 g

58392							
36 ks	Ø 9 cm	10-15 min	x	x	x		READY TO SERVE

- ✓ sladká, kořeněná a neodolatelná náplň
- ✓ sladká, koreněná a neodolatelná náplň



SUGAR DONUT 49 g
SUGAR DONUT 49 g

44347 D32							
36 ks	Ø 9 cm	10-15 min	x	x	x		READY TO SERVE

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

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.



MINI SUGAR DONUT 18 g

MINI SUGAR DONUT 18 g

mini

26435 D75							
110 ks	Ø 6 cm	10-15 min	x	x	x		

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



MINI COCOA DONUT 20 g

MINI COCOA DONUT 20 g

mini

25560 D76							
110 ks	Ø 6 cm	10-15 min	x	x	x		

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



MIXED BOX MINI DONUTS 22 g

MIXED BOX MINI DONUTS 22 g

mini

56883							
3×36 ks	Ø 6 cm	10-15 min	x	x	x		

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



MIXED BOX MINI FRUITY DONUTS 22 g

MIXED BOX MINI FRUITY DONUTS 22 g

mini

56895							
3×36 ks	Ø 6 cm	10-15 min	x	x	x		

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

MUFFINY



TRIPLE CHOCOLATE MUFFIN 112 g
TRIPLE CHOCOLATE MUFFIN 112 g

41587 A228						
36 ks	10-15 min	x	x	x		

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



APPLE CARAMEL MUFFIN 112 g
APPLE CARAMEL MUFFIN 112 g

41588 A229						
36 ks	10-15 min	x	x	x		

- ✓ z třeného skořicovo-jablečného těsta, plněný karamel, sypaný drobenkou
- ✓ z třeného skořicovo-jablečného cesta, plněný karamel, sypaný posýpkou



HAZELNUT MUFFIN 112 g
HAZELNUT MUFFIN 112 g

41589 A230						
36 ks	10-15 min	x	x	x		

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



RASPBERRY MUFFIN 112 g
RASPBERRY MUFFIN 112 g

41590 A231						
36 ks	10-15 min	x	x	x		

- ✓ z třeného těsta s citrónovou příchutí, s malinovou náplní, sypaný cukrovými perličkami
- ✓ z třeného cesta s citrónovou příchutí, s malinovou náplní, sypaný cukrovými perličkami



BROWNIE CARAMEL MUFFIN 112 g
BROWNIE CARAMEL MUFFIN 112 g

43752 A244						
36 ks	10-15 min	x	x	x		

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



BLUEBERRY CHEESECAKE MUFFIN 112 g
BLUEBERRY CHEESECAKE MUFFIN 112 g

43754 A245						
36 ks	10-15 min	x	x	x		

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

MUFFINY



MIXED BOX MUFFINS 15 g
MIXED BOX MUFFINS 15 g

mini

42464 A232						
	2x75 ks	10-15 min	x	x	x	

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



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

81867 A29						
	40 ks	10-15 min	x	x	x	

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



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

81870 A77						
	40 ks	10-15 min	x	x	x	

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



BLUEBERRY MUFFIN 82 g
BLUEBERRY MUFFIN 82 g

81869 A30						
	40 ks	10-15 min	x	x	x	

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



VAFLE / COOKIES



MINI CUKROVÁ VAFLE 35 g
MINI CUKROVÁ VAFLE 35 g

mini

81393
A303



110 ks



60 min



x



x



x



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



PISTÁCIOVÉ COOKIES 80 g
PISTÁCIOVÉ COOKIES 80 g



mini

82743



40 ks



90 min



x



x



x



- ✓ moderní pistáciová příchuť, s bílou čokoládou
- ✓ moderná pistáciová príchuť, s bielou čokoládou



KOBLIKY | ŠIŠKY



mini

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

81435
C403



175 ks



Ø 5 cm



10-15 min



x



x



x



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



mini

MINI KOBLÍŽEK S NUGÁTEM 25 g
MINI ŠIŠKA S NUGÁTOM 25 g

82192



175 ks



Ø 5 cm



10-15 min



x



x



x



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



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

mini

81367



175 ks



Ø 5 cm



10-15 min



x



x



x



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



mini

MINI KOBLÍŽEK S MATCHA PŘÍCHUTÍ 25 g
MINI ŠIŠKA S MATCHA PŘÍCHUŤOU 25 g

82807



175 ks



Ø 5 cm



10-15 min



x



x



x



- ✓ trendy náplň
- ✓ trendy náplň



KOBLIKA S MERUŇKOVOU NÁPLNÍ 75g
ŠIŠKA S MARHUĽOVOU NÁPLŇOU 75 g

mini

82332



72 ks



Ø 8 cm



10-15 min



x



x



x



- ✓ 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

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

- ✓ 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

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

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



JABLEČNÝ ŠTRÚDL 120 g
JABLKOVÁ ŠTRÚDLA 120 g

45732 08001						
60 ks	30-60 min	x	x	x		READY TO SERVE

- ✓ z listového těsta, plněné jablky a rozinkami
- ✓ z listového cesta, plněné jablkami a hrozičkami



VLČNOVSKÉ VDOLEČKY 25 g
VLČNOVSKÉ KOLÁČIKY 25 g

mini

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

- ✓ z máslového těsta s tvarohovou náplní s rumem a rozinkami, zdobené povídky a drobenkou
- ✓ z maslového cesta s tvarohovou náplní s rumem a hrozičkami, ozdobené lekvárem a posýpkou



BRATISLAVSKÝ ROHLÍČEK MAKOVÝ 50 g
BRATISLAVSKÝ ROŽOK MAKOVÝ 50 g



82328						
80 ks	120 min	x	x	x		READY TO SERVE

- ✓ bohatá maková náplň
- ✓ bohatá maková náplň



BRATISLAVSKÝ ROHLÍČEK OŘECHOVÝ 50 g
BRATISLAVSKÝ ROŽOK OŘECHOVÝ 50 g



82329						
80 ks	120 min	x	x	x		READY TO SERVE

- ✓ bohatá ořechová náplň
- ✓ bohatá ořechová náplň

BEZLEPKOVÉ PEČIVO | BEZGLUTÉNOVÉ PEČIVO



BEZLEPKOVÝ SLNEČNICOVÝ CHLÉB 80 g
BEZGLUTÉNOVÝ SLNEČNICOVÝ CHLIEB 80 g

82096



20 ks



10-15 min



x



x



x



READY TO SERVE

- ✓ balené po 2-3 plátkoch, so slnečnicovými semienkami
- ✓ balené po 2-3 plátkoch, so slnečnicovými semienkami



BEZLEPKOVÝ MĚĎA DORT 96 g
BEZGLUTÉNOVÁ MACÍK TORTA 96 g

82106



1x14 ks



30 min



x



x



x



READY TO SERVE

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



BEZLEPKOVÁ MINI BÁBOVKA 45 g
BEZGLUTÉNOVÁ MINI BÁBOVKA 45 g

mini

82163



40 ks



10-15 min



x



x



x



READY TO SERVE

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

Bezlepkové pečivo nabízí zdravější a speciální dietní alternativu pro vaše hosty, a to bez kompromisů v chuti, kvalitě či vzhledu.

Bezlepkové pečivo ponúka zdravšiu a špeciálnu dietnú alternatívu pre vašich hostí, a to bez kompromisov v chuti, kvalite či vzhľade.





OMÁČKY

DRESSINGY	84
-----------	----

OMÁČKY	86
--------	----

DRESSINGY



PAŽITKOVÝ DRESSING 2L
PAŽÍTKOVÝ DRESSING 2L

4246
05012 2L



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

Krémový dressing s delikátnou príchuťou pažítky. S výrazne nižším obsahom tuku a kalórií. Odporúčame k miešaným zeleninovým šalátom, mäsovým a rybácim 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-HORČICOVÝ 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 mäsu.

DRESSINGY



DRESSING BALSAMICO 1 l
DRESSING BALSAMICO 1 l

73002346 1 l

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

Sladkokyslý dressing s výrazně nižším obsahem tuku a kalorií. S balzamikovým octem. Odporúčame na prípravu predjedál v kombinácii s paradajkami a mozzarellou alebo na dochutenie zeleninových šalátov.



CAESAR DRESSING 1 l
CAESAR DRESSING 1 l

73002352 1 l

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



OMÁČKY



COCKTAIL OMÁČKA 1L
COCKTAIL OMÁČKA 1L

73000108 1L



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

Sladká krémová omáčka s príchuťou paradajok, brandy a bylinek. 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. Ideálna ku vyprážaným či grilovaným masám alebo na plnenie bagiet a sendvičov.



CURRY OMÁČKA 1L
CURRY OMÁČKA 1L

73000107 1L



Majonézová omáčka s indickým curry košením. Ideálna ke kuřacím pokrmom, do plnených bagiet a sendvičov a na cestovinové šaláty.

Majonézová omáčka s indickým curry košením. Ideálna 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 cibuliek. Vhodná na mleté a grilované maso, ryby a smažené pokrmy, také k plneniu bagiet a sendvičov.

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

OMÁČKY



BOURGY BURGER 1L
BOURGY BURGER 1L

73000106 1L



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

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



KEČUP 1L
KEČUP 1L

73000109 1L



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

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



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

4868
05004

5L

73000093

1L



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

Omáčka s ľahko pikantným akcentom s 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 ideální pro zdobení.

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

OMÁČKY



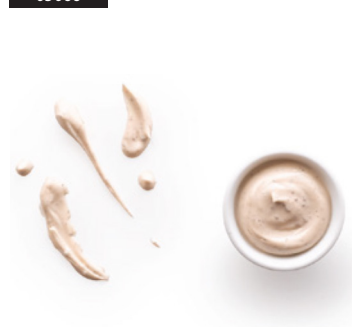
AIOLI ČESNEKOVÁ OMÁČKA 1L
AIOLI CESNAKOVÁ OMÁČKA 1L

73000070
05066 1L



Krémová omáčka s česnekom a bylinkami. Vhodná zvlášť k pita chlebu, s hranolkami, na sendviče nebo těstovinové saláty.

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



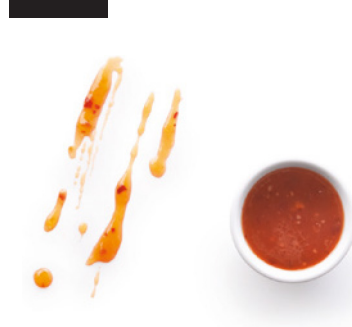
PEPPER OMÁČKA 1L
PEPPER OMÁČKA 1L

73000122 1L



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

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



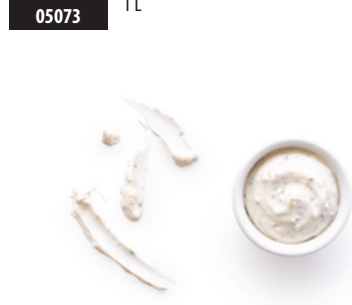
LOEMPİA OMÁČKA 1L
LOEMPİA OMÁČKA 1L

73000081
05073 1L



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

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



BELGICKÁ TATARSKÁ OMÁČKA 1L
BELGICKÁ TATÁRSKA OMÁČKA 1L

73000120 1L



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

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

OMÁČKY



FRANCOUZSKÁ HOŘČICE MUSTARD 1L
FRANCÚZSKA HORČICA MUSTARD 1L

73000121 1L

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

Originálna francúzska pikantná horčica, skvelá k akémukoliev jedlu. Vyrobená z najkvalitnejších horčicových semienok.



BBQ OMÁČKA 1L
BBQ OMÁČKA 1L

73000175 1L

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

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



DÁVKOVAČ NA OMÁČKY 1L
DÁVKOVAČ NA OMÁČKY 1L

415014 1L

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

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



OMÁČKY



PLNOTUČNÁ HORČICE MALVA 880 g
PLNOTUČNÁ HORČICA MALVA 880 g

CZ: 82262
SK: 82247


10 ks

Jemně mletá plnotučná hořčice. Vhodná k jakémukoliv jídlu.

Jemne mletá plnotučná horčica. Vhodná k akémukoľvek jedlu.



KEČUP - PORCE 20 ml
KEČUP - PORCIA 20 ml

401719
05053


120 ks



50

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

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



TATARSKÁ OMÁČKA - PORCE 20 ml
TATÁRSKÁ OMÁČKA - PORCIA 20 ml

401720
05054


120 ks

50

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

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

RECEPT

TEX-MEX WRAP



DRESSING CEASAR

Salát Caesar je jedna z největších světových klasik. Dressing Caesar, tomuto slavnému salátu dodává dokonalou chuť. Dressing lze také použít k masu nebo rybím pokrmům. Fantazii se meze nekladou.

Šalát Caesar je jedna z největších světových klasik. Dressing Caesar, tomuto slavnému salátu dodává dokonalou chuť. Dressing možno tiež použiť k mäsu alebo rybím pokrmom. Fantázii sa medze nekladú.

INGREDIENCE

- Kuřecí maso / Kuracie mäso
- Salát / Šalát
- 1 Avokádo
- 1 Červená cibule / Červená cibuľa
- Rajčata / Paradajky
- Tortily
- CAESAR DRESSING (73000091)

POSTUP

- Ugrilujte kuře a nakrájejte jej na menší kousky / Ugrilujte kura a nakrájajte ho na menšie kusky
- Nakrájejte avokádo, červenou cibuli a rajčata na malé kousky / Nakrájajte avokádo, červenú cibuľu a paradajky na malé kusky
- V tortille zamotejte grilované kuře, avokádo, červenou cibuli, rajčata a salát, to vše pokapejte Caesar dressingem / Zmotajte v tortille grilované kurča, avokádo, červenú cibuľu, paradajky a šalát, to všetko pokvapkajte Caesar dressingom



V profesionálnej kuchyni sa pri príprave pokrmů setkáte s náročnými požiadavkami na oleje a tuky, a to jak v hotelovom priemysle, gastronómii alebo fast foodu. S našimi výrobkami spĺňame alebo dokonca prekračujeme i tie najprísnejšie kritériá nielen svoji kvalitou, ale také šíři nabídky. Navíc, všechny naše produkty mají ještě jednu věc společnou: vynikající chuť a snadnou manipulaci.

V profesionálnej kuchyni sa pri príprave pokrmů stretnete s náročnými požiadavkami na oleje a tuky, či už v hotelovom priemysle, gastronómii alebo fast foodu. 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.

RISSO



KVALITA PRO ŠÉFKUCHAŘE

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, nepopálí
- 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

RISSO EVOLUTION 900 ml



415653



9x900 ml

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.



DEEPPRYING



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

RISSO LONGLIFE 10 L
RISSO LONGLIFE 10 L



409598



1x10L

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 prirodzenú chuť vašich výrobkov. Recyklovateľné balenie a rýchle zahriatie zaručuje ekonomickú výhodu.

- Tuhý tuk
- Obsahuje protipěnící látku
Obsahuje protipeniáciu látku
- RSPO certifikovaný palmový olej
- Vysoce odolný / Vysoko odolný
- 100% rostlinný / rastlinný



RISSO PALM 4x2,5 kg
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 blokoch.

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 RESTAURANT

Risso Restaurant je nadýchaný, chutný margarín, skvelý také na varení 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 RESTAURANT - MARGARÍN 2 kg
RISSO RESTAURANT - MARGARÍN 2 kg



412152



2 kg

Rostlinný margarín vhodný do pomazánok nebo na natírání pečiva, a dokonce i na varení a pečení. Obsahuje 80% tuku.

Rastlinný margarín vhodný do nátierok alebo na natieranie pečiva, a dokonca aj na varenie a pečenie. Obsahuje 80% tuku.



RISSO BLANC DE BOEUF



RISSO BLANC DE BOEUF 4x2,5 kg

RISSO BLANC DE BOEUF 4x2,5 kg

416281



4x2,5 kg

100% živočišný tuk. Má vysokou tepelnou odolnosť a dlhú životnosť. Zaisťuje optimálne výsledky pečenia i smaženia a prináša do pokrmů chuť hovädzieho mäsa.

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 vysokú tepelnú odolnosť a dlhú životnosť. Zaisťuje optimálne výsledky pečenia i smaženia. Hovädzí loj do pokrmů prináša chuť hovädzieho mäsa. Je perfektný napríklad pro smaženie hranoliek, klasické škvarky alebo škvarkovú pomazánku.

Práve hovädzí loj je tou tajnou ingredienciou, díky níž se belgické hranolky staly vyhlášenou specialitou po celém světě. RISSO BLANC DE BOEUF lze také přidat do pomletého masa na burgery pro výraznější chuť.

RISSO BLANC DE BOEUF je 100% živočišný tuk. Má vysokú 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. Práve hovädzí loj je tou tajnou ingredienciou, vďaka ktorej sa belgické hranolčky stali vyhlášenou specialitou po celom svete. RISSO BLANC DE BOEUF možno tiež pridať do pomletého mäsa na burgery pre výraznejšiu chuť.





7 PRAVIDEL PRO ZDRAVÉ FRITOVÁNÍ

7 PRAVIDEL PRE ZDRAVÉ FRITOVANIE

1 SPRÁVNÁ TEPLOTA

SPRÁVNÁ TEPLOTA

Pokrmu smažte při teplotě jen do 180 °C. Před smažením se provádí 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 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 mrazených produktoch.

3 NESMAŽTE PŘÍLIŠ VELKÉ MNOŽSTVÍ

NAJEDNOU

NESMAŽTE V PŘÍLIŠ VELKOM MNOŽSTVÍ 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 DĚLE VYDRŽEL

FILTRUJTE DENNĚ TUK, ABY DLHŠIE VYDRŽAL

Obalované pokrmy způsobují značné usazeniny. Váš tuk na smažení bude trvanlivější, pokud po každém smažení odstraníte usazené zbytky.

Obalované pokrmy spôsobujú značné usadeniny. Váš tuk na vyprážanie bude trvanlivejší, ak po každom smažení 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 CHRAŇTE TUK PŘED VLIVY VZDUCHU

A SVĚTLA

CHRAŇTE TUK PRED VPLYVMI VZDUCHU
A SVĚTLA

Uskladňujte na chladném a suchém místě. Po smažení a vychladnutí fritézu zakryjte.

Uskladňujte na chladnom a suchom mieste. Po vyprážaní a vychladnutí fritézu zakryte.



7 VYMEZTE DOBU SMAŽENÍ

VYMEZTE 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. Vyvíjíme margaríny a tuky už od roku 1899 a od té doby předbíháme aktuální trendy a naplňujeme všechny potřeby našich zákazníků.

Vyrábame vysoko kvalitné a inovatívne margaríny, ktoré sú vhodné pre rôzne odvetvia. Udávame trendy a vždy sme napred. Zákazníkom ponúkame riešenia na mieru. Vyvíjame margaríny a tuky už od roku 1899 a od tej doby predbiehame aktuálne trendy a naplníme 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

Vysoce kvalitní margarín s máslovou 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.



6x2 kg



GOLD CUP SAVEUR CAKE 4x2,5 kg
GOLD CUP SAVEUR CAKE 4x2,5 kg



414515

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



4x2,5 kg



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



401046

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



4x2,5 kg

GOLD CUP® SAVEUR

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

GOLD CUP® SAVEUR je 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.



BAKERS - MARGARÍNY PRO PEKAŘE | MARGARÍNY PRE PEKÁROV



GOLD CUP SAVEUR INSTANT MIX 4×3 kg
GOLD CUP SAVEUR INSTANT MIX 4×3 kg



401048



4×3 kg

Výjimečný díky rychlé přípravě třených linečných těst za studena bez nutnosti přidání vajec. Vhodný také pro náplně do pralinek. Dokáže vázat vodu - řeší problém se sraženým krémem. Je již sladký, odpadá nutnost přidání cukru.

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



GOLD CUP SAVEUR CHANTY 4×2,5 kg
GOLD CUP SAVEUR CHANTY 4×2,5 kg

50



401047



4×2,5 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 20×500 g
GOLD CUP SAVEUR SPECIAL 20×500 g



401050



20×500 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 blokoch.

RECEPT NA ROSTLINNÝ KRÉM CHANTILLY RECEPT NA RASTLINNÝ KRÉM CHANTILLY

INGREDIENCE :

300 g GOLD CUP® Saveur Chanty

300 g GOLD CUP® Saveur Special

1L mléka/mlieka

250 g cukru

3 vaječné žloutky/vaječné 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 chladniče nebo v mrazáku. Poté nechte v chladniče 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.



DOPLŇKOVÝ SORTIMENT | DOPLŇKOVÝ SORTIMENT



RUKAVICE NA PEČENÍ
 RUKAVICE NA PEČENIE

82286



1 ks

- ✓ s prodlouženým zápěstím
- ✓ s predĺženým zápästím



FÓLIE NA PEČENÍ
 FÓLIA NA PEČENIE

82288



1 ks



40×60 cm

- ✓ nepřilnavý povrch
- ✓ nepriľnavý povrch



NŮŽ NA PEČIVO
 NŮŽ NA PEČIVO

82289



1 ks

- ✓ profesionální nůž na pečivo
- ✓ profesionálny nôž na pečivo



DĚLICÍ 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 jedné strany je z neho pomocník na krájanie štanglí a z druhej strany ho využijete ako pomocníka pri práci s plátni

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 vaším 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 vaším rozvozom.



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

Ceny sú uvedené v cenníku, ktorý poskytujeme na vyžiadanie. Pravidelne ponúkame našim zákazníkom zaujímavé akcie, ktorých aktuálny prehľad nájdete na našom eshope: mojevandemoortele.sk.



On-line

Rádi bychom vás informovali a inspirovali také online. Máte dotazy týkající se produktů? Žádný problém! Na našich webových stránkách a e-shopu najdete mimo jiné produktové listy ke stažení nebo správnou kontaktní osobu.

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

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

na e-shope: 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

Fakturace: +420 257 111 222
fakturace@vandemoortele.com

Reklamácie: +421 259 396 239
reklamace@vandemoortele.com

Fakturácie: +420 257 111 222
fakturace@vandemoortele.com



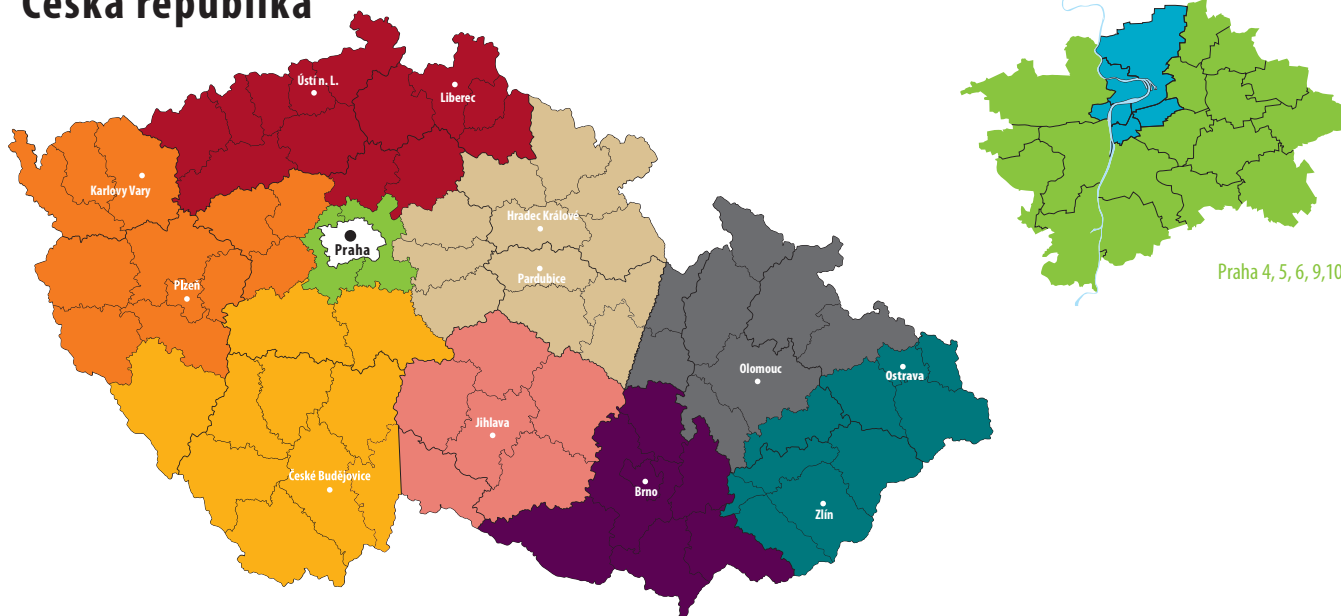
KONTAKTY, OBJEDNÁVKY, SERVIS

Tandem

Tandem znamená, že na straně Vandemoortele se o vás starají vždy dva konkrétní lidé, kteří perfektně znají váš sortiment a vaše další požadavky.

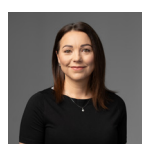
Tandem Vandemoortele tvoří náš obchodní zástupce v terénu (zodpovědný za příslušný region) a asistentka na telefonu, která je vaší poradkyní a provádí vás celým procesem objednávky.

Česká republika



Najděte si svůj region na mapě dle barvy a kontaktujte svého obchodního zástupce a asistentku na telefonu:

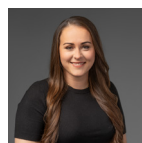
VÁŠ OBCHODNÍ ZÁSTUPCE



Lucie Drábková
+420 602 368 911



Michal Samec
+420 702 219 941



Veronika Broncová
+420 702 219 779



Tomáš Otevřel
+420 602 113 612



Adam Zzulka
+420 722 909 031



Aleš Ferenc
+420 601 593 117



Vladimíra Chvojková
+420 702 219 951



Jan Temkovič
+420 724 153 643

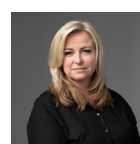


Petr Chvátal
+420 720 850 088



Jitka Krejčová
+420 602 647 605

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 Kuchařová
+420 257 111 204
servis4@vandemoortele.com

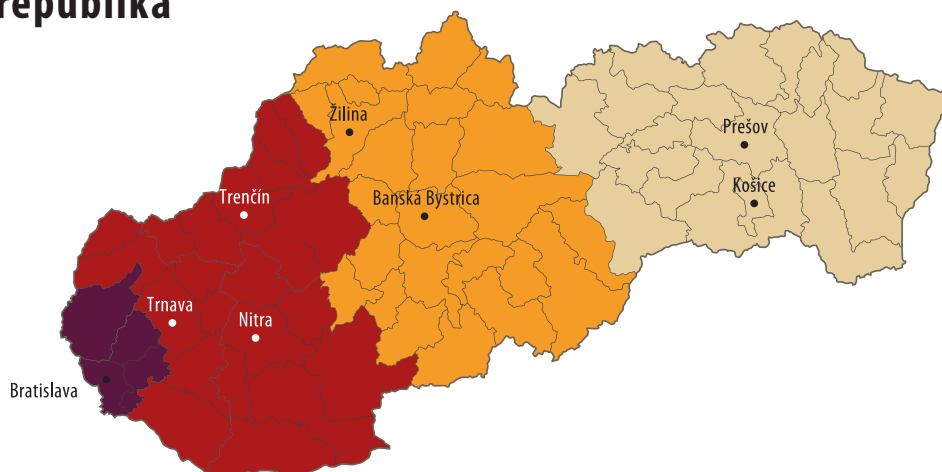
BLIŽŠÍ INFORMACE NA ESHOPU **MOJEVANDEMOORTELE.CZ**

Tandem

Tandem znamená, že na strane Vandemoortele sa o vás starajú vždy dvaja konkrétni ľudia, ktorí perfektne poznajú váš sortiment a vaše ďalšie požiadavky.

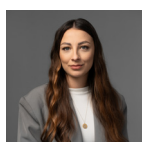
Tandem Vandemoortele tvoria náš obchodný zástupca v teréne (zodpovedný za príslušný región) a asistentka na telefóne, ktorá je vašou poradkyňou a sprevádza vás celým procesom objednávky.

Slovenská republika



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

VÁŠ OBCHODNÝ ZÁSTUPCA



Miriam Krempová
+421 918 345 731



Alžbeta Hrinová
+421 905 373 833



Peter Lacko
+421 918 621 829



Dušan Krist
+421 905 997 959

VAŠA ASISTENTKA



Jana Orosová
+421 259 396 239
servis5@vandemoortele.com



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

BLIŽŠIE INFORMÁCIE NA ESHOPU **MOJEVANDEMOORTELE.SK**

POZNÁMKY

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

7 důvodů, proč s námi spolupracovat

7 dôvodov, prečo s nami spolupracovať

1 Široký sortiment produktů pro různé druhy provozoven (hotely, kavárny, cukrárny, fast foody, čerpací stanice, catering,...).
Široký sortiment produktov pre rôzne druhy prevádzok (hotely, kaviarne, cukrárne, fast foody, čerpací stanice, catering,...)

2 Prvotřídní kvalita výrobků je standardem.
Prvotriedna kvalita výrobkov je štandardom.

3 Kvalitní servis, spolehlivý tým obchodních zástupců a vašich asistentek.
Kvalitný servis, spoľahlivý tím obchodných zástupcov a vašich 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
HOLD CHEFS

BANQUET
DEPUIS 1983
D'OR


Lanterna
FOCACCIE E PIZZE

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