

JEMNÉ PEČIVO Z LISTOVÉHO TĚSTA

COMMERCIA

Ing. Ladislav Fokt



10300 Listové těsto balené MELITES 400g

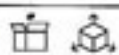


PLÁTY Z LISTOVÉHO TĚSTA - 2,5 mm

PLÁTY Z LÍSTKOVÉHO CESTA - 2,5 mm 625 g

4750

B01



16 ks tl. 2,5 mm



5-10 min



x



200°C



15-20 min

PLÁTY Z MÁSOVÉHO LISTOVÉHO TĚSTA - 2,8 mm

PLÁTY Z MASLOVÉHO LÍSTKOVÉHO CESTA - 2,8 mm 714 g

21500

B51



14 ks tl. 2,8 mm



5-10 min



x



200°C



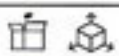
15-20 min

PLÁTY Z LISTOVÉHO TĚSTA - 3,5 mm

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

Šáteček:

11315	tvoroh	65g	20 min.	210 °C	20 min.	ne
11325	mák	65g	20 min.	210 °C	20 min.	ne
11335	meruňka	65g	20 min.	210 °C	20 min.	ne
11345	ořech	65g	20 min.	210 °C	20 min.	ne
11405	puding	65g	20 min.	210 °C	20 min.	ne
11705	povidla	65g	20 min.	210 °C	20 min.	ne



11332 Kapsa meruňka 100g

20 min. | 210 °C | 20 min. | ne



11333 Velký šátek meruňka 120g

11413 Velký šátek jahoda 120g

11423 Velký šátek višně 120g

20 min. | 210 °C | 25 min. | ne

11412 Šáteček jahoda 100g

11422 Šáteček višně 100g

20 min. | 210 °C | 20 min. | ne



12012 Tmavý ořechový rohlíček 80g

20 min. | 210 °C | 20 min. | ne



12009 Závín zelenina 180g

12010 Pikantní tyčinka 40g

12014 Tmavá mřížka zeli 100g

30 min. | 210 °C | 25 min. | ne

20 min. | 210 °C | 15 min. | ne

30 min. | 210 °C | 25 min. | ne

COMMERCIA

Ing. Ladislav Fokt

4206209

LISTOVÉ TĚSTO - PLÁT

840 g

25

24

30'

180-190 °C

dle typu výrobku

x

x

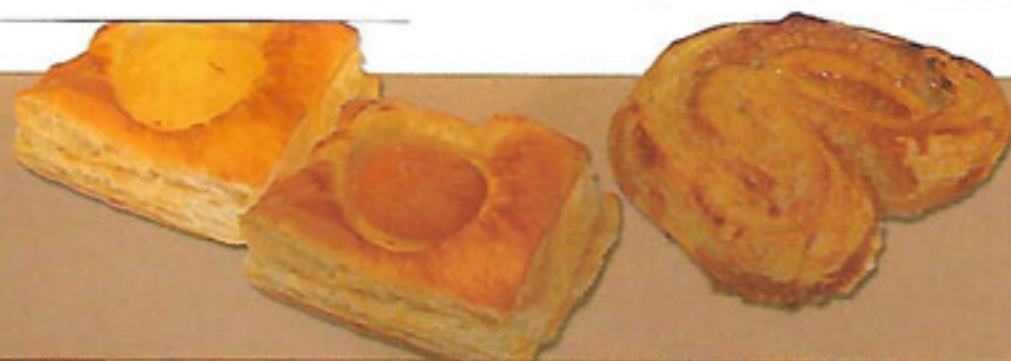


Polotovár ke zpracování. Velký plát listového těsta (570 x 380 x 6 mm), který je ideální pro přípravu různých druhů vlastního pečiva.



10401 Listové plátky MELITES

450g



11448	čtverec puding-meruška	75g	20 min.	210 °C	20 min.	ne
11451	kroketa puding	65g	20 min.	210 °C	20 min.	ne
11453	Palmový list	40g	20 min.	210 °C	20 min.	ne



Hřeben:

11215	tvářoh	65g	20 min.	210 °C	20 min.	ne
11225	mák	65g	20 min.	210 °C	20 min.	ne
11235	meruška	65g	20 min.	210 °C	20 min.	ne
11245	ořech	65g	20 min.	210 °C	20 min.	ne
11255	jablko	65g	20 min.	210 °C	20 min.	ne
11265	višeň	65g	20 min.	210 °C	20 min.	ne
11275	borůvka	65g	20 min.	210 °C	20 min.	ne
11285	puding	65g	20 min.	210 °C	20 min.	ne



Závín:

11510	tvářoh	250g	30 min.	210 °C	25 min.	ne
11520	jablko	250g	30 min.	210 °C	25 min.	ne
11523	jablko	150g	30 min.	210 °C	25 min.	ne
11530	mák	250g	30 min.	210 °C	25 min.	ne
11560	ořech	250g	30 min.	210 °C	25 min.	ne
11582	puding-borůvka	300g	30 min.	210 °C	25 min.	ne
11592	tvářoh - višeň	300g	30 min.	210 °C	25 min.	ne



11525 Závín jablka 150g 20 min. 210 °C 25 min. ne



Řezy:

11580	puding-borůvka	150g	30 min.	210 °C	25 min.	ne
11590	tvářoh-višeň	150g	30 min.	210 °C	25 min.	ne



11365	Šáteček sýr - cibule	65g
11375	Šáteček italská směs	65g
11635	Pochoutka niva	65g
20 min. 210 °C 20 min. ne		



11205	Hřeben italská směs	100g
11645	Mřížka brokolice	100g
30 min. 210 °C 25 min. ne		

JEMNÉ PEČIVO Z PLUNDROVÉHO TĚSTA

COMMERCIA

Ing. Ladislav Fokt



Croissant:

11000	Croissant	55g	kyn. 120 min.	180 °C	20 min.	ano
11011	čokoládový	60g	kyn. 120 min.	180 °C	20 min.	ano
11015	čoko. předkynutý	60g	30 min.	180 °C	20 min.	ano



Croissant:

11010	s párkem	90g	kyn. 120 min.	180 °C	20 min.	ano
11014	s párkem předkynutý	90g	45 min.	180 °C	20 min.	ano



CROISSANT ZATOČENÝ

CROISSANT ZATOČENÝ 60 g

28360
K4+

240 ks

x

34°C/90 min

160-180°C

± 20 min



- ✓ skvělá snídaňová klasika
- ✓ skvělá raňajková klasika

30



12007	Croissant tmavý	55g	kyn. 120 min.	180 °C	20 min.	ano
12008	Bageta s posypem	125g	kyn. 120 min.	180 °C	20 min.	ano



Plundrový rohlíček:

13104	ořechový	95g	kyn. 75 min.	180 °C	20 min.	ano
13105	tvářový	95g	kyn. 75 min.	180 °C	20 min.	ano



Plundrový šáteček:

13315	tvář	75g	kyn. 75 min.	180 °C	20 min.	ano
-------	------	-----	--------------	--------	---------	-----



Plundrový hřeben:

13225	makový	75g	kyn. 75 min.	180 °C	20 min.	ano
13235	meruňkový	75g	kyn. 75 min.	180 °C	20 min.	ano
13285	pudingový	75g	kyn. 75 min.	180 °C	20 min.	ano



M227329 Zelňák s uzeninou 120g
listové těsto
30 ks v kartonu
rozmrazení 45'
pečení 190-210° C , 17-20 '



M227450 Copánek masový 104g
listové těsto
40 ks v kartonu
rozmrazení 45'
pečení 190-210°C , 17-20 '



10110 Plundrové těsto 2 x 5 kg 1000g
10270 Plundrové pláty 150 x 150 mm 110g

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

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



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

21506 K1 260 ks tl. 4 mm 7,5 x 7,5 cm x 32-34°C, 60-80 min 200°C 15-20 min



Horákovka:

11019 s tvarohem 80g kyn. 75 min. | 180 °C ☉ 20 min. ☞ ano
11021 s povídky 80g kyn. 75 min. | 180 °C ☉ 20 min. ☞ ano



Snek:

11013 skořicový 70g kyn. 90 min. | 180 °C ☉ 20 min. ☞ ano
11016 ořechový 70g kyn. 90 min. | 180 °C ☉ 20 min. ☞ ano
11017 puding a rozinky 70g kyn. 90 min. | 180 °C ☉ 20 min. ☞ ano



Plundrový koláč:

13106 tvaroh - meruňka 90g kyn. 75 min. | 180 °C ☉ 20 min. ☞ ano



Koláček předkynutý:

11028 jablko 120g ☞ 30 min. | 180 °C ☉ 20 min. ☞ ano
11029 višň 120g ☞ 30 min. | 180 °C ☉ 20 min. ☞ ano



11030 řez z kokos-mak 120g ☞ 30 min. | 180 °C ☉ 20 min. ☞ ano



BĚŽNÉ PEČIVO Z KYNUTÉHO TĚSTA



50155 Kaiserka natural 55g
 ☼ 30 min. | 210 °C ⊕ 6-8 min. // ano



50260 Kaiserka maková 60g
 ☼ 30 min. | 210 °C ⊕ 6-8 min. // ano



50360 Kaiserka sezamová 60g
 ☼ 30 min. | 210 °C ⊕ 6-8 min. // ano



50860 Kaiserka cereální světlá 60g
 ☼ 30 min. | 210 °C ⊕ 6-8 min. // ano



50960 Kaiserka cereální tmavá 60g
 ☼ 30 min. | 210 °C ⊕ 6-8 min. // ano



50475 Raženka natural 75g
 ☼ 30 min. | 210 °C ⊕ 6-8 min. // ano



50560 Raženka maková 60g
 ☼ 30 min. | 210 °C ⊕ 6-8 min. // ano



50655 Raženka cereální světlá 55g
50675 Raženka cereální světlá 75g
 ☼ 30 min. | 210 °C ⊕ 6-8 min. // ano



50755 Raženka cereální tmavá 55g

50775 Raženka cereální tmavá 75g

☼ 30 min. | 210 °C ⊕ 6-8 min. // ano



51165 Mléčná raženka 65g

☼ 30 min. | 210 °C ⊕ 6-8 min. // ano



51275 Chlebánek 75g

☼ 30 min. | 210 °C ⊕ 6-8 min. // ano



51300 Chlebánek boloňes se sýrem 100g

☼ 30 min. | 210 °C ⊕ 6-8 min. // ano



51530 Chlebánek s párkem a sýrem 130g

☼ 45 min. | 210 °C ⊕ 6-8 min. // ano



51495 Chlebánek se slaninou a sýrem 95g

☼ 30 min. | 210 °C ⊕ 6-8 min. // ano



51050 Bagetka cereální světlá 50g

☼ 30 min. | 210 °C ⊕ 6-8 min. // ano



tradiční náplně

4208210 Závitek s čokoládovou náplní

hmotnost	70g
ks/karton	80
karton/paleta	48
rozmražení	30'
pečení	10-15' 180-190°C
pára	✓
předkynuté	



4208229 Závitek s čokoládovou náplní a pudinkem

hmotnost	90g
ks/karton	80
karton/paleta	48
rozmražení	30'
pečení	12-16' 180-190°C
pára	✓
předkynuté	



4208276 Mřížka pudink a maliny

hmotnost	80g
ks/karton	80
karton/paleta	48
rozmražení	30'
pečení	10-15' 180-190°C
pára	✓
předkynuté	



4206268 Kostka s pudinkem

100g	
80	
48	
35'	
180-190°C	
11-15'	
✓	



Předkynuté. Kostka s jemnou pudinkovou náplní. Ideálně se hodí ke zdobení polevami, želém, ořůvkám či sladkými posypy.

4208311 Pletenec s pekanovými ořechy a javorovým sirupem

110g	
70	
48	
30'	
180°C	
10-13'	
✓	



Předkynuté. Atraktivně zpletené pečivo s jemnou sladkou náplní s karamelizovanými pekanovými ořechy a javorovým sirupem. Na povrchu ozdobené drobkami pekanových ořechů a polevou s javorovým sirupem (lahvička se sirupem je přiložena ke kartonu).

4206118

MŘÍŽKA ŠUNKY A SÝR

100g	30'	✓	
70 (2x35)	180-190°C	x	
48	12-16'		

Předkynuté. Plundrová mřížka s náplní ze šunky a sýra. Na povrchu posypaná sezamovými semínky.



4208214 Oříšková taštička

hmotnost	100g
ks/karton	60
karton/paleta	48
rozmražení	30'
pečení	10-15' 180-190°C
pára	✓
předkynuté	



4208299

BALKÁNSKÁ TAŠTIČKA S LJUTENICÍ

95g	30'	✓	
60 (2x30)	180-190°C	x	
48	10-15'		

Předkynuté. Inovativní slaný snack, ve kterém kombinujeme lahodnou máslovou chuť multicereálního těsta s jemnou chutí balkánské sýrové náplně a výraznou ljutenicí. Ljutenice je speciální zeleninová směs typická pro oblast Balkánu. Její složení se liší podle regionu, ale obvykle je tvořena základními ingrediencemi, jako jsou rajčata, papriky, cibule, česnek a bylinky. A přesně takovou ljutenici si můžete vychutnat i v naší taštičce. Pro ještě větší požitek z chuti je navíc posypaná báječně klupavými semínky slunečnice, lnu a sezamu. Jednoduše dobrá volba!



tradiční náplně

4291638

**TWISTER
SE SLANINOU A SÝREM**

100 g	0'	x	
40 (8x5)	200 °C	x	
40	5'		

Předpočet. Atraktivně zatažený velký slaný snůček z vládnutého těsta s lahodným máslovým aroma. Obložený sušenou sýrovátkou a sušeným mlékem. Plněný slaninou, na povrchu zypaný sýrem.



4208287

**ZÁKUSEK
PUDINK A BORŮVKY**

110 g	10-30'	✓	
40	170-190 °C	x	
72	17-22'		

Předkynutě. Velký zákusek plněný extra borůvkovou náplní a krémově jemným pudinkem.

4208284

Šnek s rozinkami a pudinkem

95g	
60	
48	
30'	
180-190 °C	
12-16'	
✓	

Předkynutě. Šnek plněný pudinkem a rozinkami.



5000700

Šlehačkové profiterolky

hmotnost	12,5g
ks/karton	190
karton/paleta	96
rozmrazení	60''
pečení	x
pára	x

k rozmrazení
a podávání



PANESCO QUALITY

4208285

**ZÁKUSEK
PUDINK A JAHODY**

110 g	35'	✓	
40	180-190 °C	x	
72	14-20'		

Předkynutě. Velký zákusek s pudinkovou a jahodovou náplní.



4229760

Belgická rolka s párkem

167g	
90	
44	
15'	
175 °C	
25-30'	
x	

K dopečení. Rolka z listového těsta plněná párkem vyrobeným ze směsi druhů masa a vepřového masa.



4208255

Sýrový šnek

100g	
60	
48	
45'	
180-190 °C	
10-15'	
✓	

Předkynutě. Pudinkový šnek plněný bečamelovo sýrovou omáčkou. Na povrchu nádobný strouhaným sýrem.



4206119

Mřížka brokolice a sýr

100g	
70	
48	
30'	
180-190 °C	
12-16'	
✓	

Předkynutě. Mřížková mřížka s náplní z brokolice a sýra. Na povrchu posypaná směsí listových a sezamových semínek.



4205162 Pletenec s pomerančovou náplní
a zázvorem 125g, 60 ks v kartonu





XXL Maxišnek sýr-pizza



XXL s kuřecím masem



XXL šunka-sýr



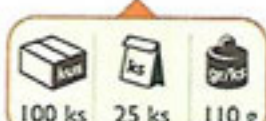
XXL sýrové



XXL špenátové



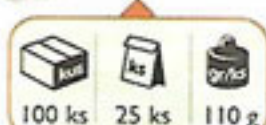
3062 80g PAGÁČEK ŠKVARKOVÝ



XXL jablečné



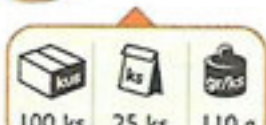
XXL čokoládové



XXL Duo jahoda-puding



XXL Duo borůvka-jogurt



XXL tvarohové

croissanty

4208208 Mini máslový croissant

hmotnost	25g
ks/karton	100
karton/paleta	60
rozmrazení	30'
pečení	7-11' 180-190°C
pára	✓
předkynuté	



4208205 Mini croissant

hmotnost	25g
ks/karton	250
karton/paleta	48
rozmrazení	30'
pečení	7-11' 180-190°C
pára	✓
předkynuté	



4201630 MULTICERÉALNÍ CROISSANT

80g	30-45'	✓
80 (2x40)	180-190°C	x
48	12-16'	

Předkynuté. Tmavý multicereální croissant z plndrového těsta se semínky lnu a slunečnice, pšeničnými otrubami, špalďovými a pšeničnými vločkami. Zdobení bohatou směsí křupavých semenek (len, sezam, slunečnice).



4206113 Máslový croissant

65g	
80	
48	
30'	
180-190°C	
10-15'	
✓	



Předkynuté. Klasický francouzský croissant s výraznou máslovou chutí a vůní.



Řecký croissant 70g předkynutý

50ks	0-30 min	x	160-180°C	± 20 min	E
------	----------	---	-----------	----------	---

4201628 MÁŠLOVÝ MULTICERÉALNÍ CROISSANT

80g	30-45'	✓	
80 (2x40)	180-190°C	x	
48	12-16'		

Předkynuté. Prémiový multicereální croissant z máslového plndrového těsta. Obkacený směsí slunečnice, lnu, pšeničných otrub, špalďových a pšeničných vloček. Zdobení bohatou směsí křupavých semenek (len, sezam, slunečnice).



4201604 CROISSANT SE SYREM

60g	30'	✓
60	180-190°C	x
48	10-15'	

Předkynuté. Slaný plndrový croissant s tmavě zlatou kůrkou a posypem ze strouhaného sýra.





4227673

CHLEBOVÁ BAGETA - STŘEDNÍ

120 g	20'	✓
55	210 °C	x
28	7-10'	

Předpečené. Tmavá pšenično-žitná bageta s hustější střídkou. Obohacená slunečnicovými a lněnými semínky.



4229810

STAROČESKÁ BAGETA

120 g	20'	✓
55	210 °C	x
28	7-10'	

Předpečené. Zlatavá jemná bageta z vícevrstvého těsta se semínky (len, slunečnice, sezam) a jedinečnou směsí sušeného podmasla a sýrovátky, bramborové kaše a ovesné mouky, které bagetě dodávají jemně mléčnou chuť. Silnější kůrka sypaná žitnou moukou.

NEW



4229820

KORNBAGETA - STŘEDNÍ

125 g	20'	✓
55	210 °C	x
28	7-10'	

Předpečené. Tmavá vícevrstvá bageta s cereáliemi a semínky. Bohatě sypaná lněnými a sezamovými semínky.



NEW



4229808

ŠPALDOVÁ BAGETA

120 g	20'	✓
55	210 °C	x
28	7-10'	

Předpečené. Tmavá bageta obohacená špaldovou moukou a vločkami, které jí dodávají jemně ořechovou chuť a vůni. Hmota střídky obsahuje semínka slunečnice a lu, chleby a pšeničné vločky. Ilostředně posypaná žitnou moukou.

NEW



4227670

FRANCOUZSKÁ BAGETA

245 g	20'	✓
28	210 °C	x
28	7-10'	

Předpečené. Velká světlá bageta v klasickém francouzském stylu. Zdobená čtyřmi šikmými řezy.



4229880

PAŘÍŽSKÁ BAGETA

290 g	20'	✓
25	210 °C	x
28	7-10'	

Předpečené. Velká světlá bageta v klasickém francouzském stylu. Zdobená pěti šikmými řezy.

4227410

FRANCOUZSKÁ BAGETA - MAXI

445 g	20-30'	✓
16	210 °C	x
32	10-12'	

Předpečené. Světlá maxi bageta v klasickém francouzském stylu. Zdobená pěti šikmými řezy.





Šunkovo-sýrové
Fornetti Expres



Pizzové Fornetti



Sýrové Fornetti



Malinové Fornetti



Tvarohové Fornetti



Mexické Fornetti



Čokoládové Fornetti



Višňové Fornetti Expres



Vanilkové Fornetti



Ořechové Fornetti



Meruňkové Fornetti



Banánovo-čokoládové Fornetti

Fornetti koláč



Fornetti koláč makový



Fornetti koláč tvarohový



Fornetti koláč povidlový

Štrúdl



Štrúdl jablkovo-makový



Štrúdl tvarohový



Štrúdl jablkovo-ořechový



Štrúdl višňovo-makový

Pizza



Pizza bacon



Pizza šunkovo – žampionová



Pizza klobásová

COMMERCIA

Ing. Ladislav Fokt

LISTOVÉ ROLKY

S LEDOVÝM CUKREM 100 g / ks



S HRUŠKAMI
A SLUNEČNICOVÝMI
SEMÍNKY

S MALINAMI

S VANILKOVÝM
KRÉMEM

S JAHODAMI
A PUDINGEM

CEREÁLNÍ ROLKA
S NÁPLNÍ ŠUNKY A SÝR

COMMERCIA

Ing. Ladislav Folt

COMMERCIA

Ing. Ladislav Fokt



BOHEMIA koláčky

s náplní tvarohovou, jablečnou, makovou, povidlovou, ořechovou

Balení: karton 83 ks jednodruhově, hmotnost 1000g

Hotový výrobek jen k rozmrazení

Kontakt: 6022736621, 724760738, e-mail: polerady@seznam.cz

muffiny

4294100 Světlý muffin „Tulip“

- 70g
- 24
- 120
- 30'
- *
- *
- *



K rozmrazení a podávání. Světlý muffin pečený v bílém „tulip“ košíčku.

4294251 Světlý muffin

- 70g
- 24
- 120
- 30'
- *
- *
- *



K rozmrazení a podávání. Středně velký světlý muffin.

4294101 Tmavý muffin „Tulip“

- 70g
- 24
- 120
- 30'
- *
- *
- *



K rozmrazení a podávání. Tmavý muffin pečený v hnědém „tulip“ košíčku. S čokoládovými pecičkami uvnitř těsta i na povrchu.

4294252 Tmavý muffin

- 70g
- 24
- 120
- 30'
- *
- *
- *



K rozmrazení a podávání. Středně velký tmavý muffin s čokoládovými pecičkami uvnitř těsta i na povrchu.

4294248 Muffin s vanilkovou příchutí

- 100g
- 18
- 120
- 30'
- *
- *
- *



K rozmrazení a podávání. Velký světlý muffin s vanilkovou příchutí.

4294249 Muffin s čokoládou

- 100g
- 18
- 120
- 30'
- *
- *
- *



K rozmrazení a podávání. Velký tmavý muffin s čokoládovými pecičkami uvnitř těsta i na povrchu.

4294250 Muffin s borůvkami

- 100g
- 18
- 120
- 30'
- *
- *
- *



K rozmrazení a podávání. Velký světlý muffin s borůvkami.



donuty

4295208 Donut s čokoládovou příchutí

- 58g
- 48
- 88
- 60'
- x
- x
- x



K rozmrazení a podávání. Smažený donut politý tmavou polevou s čokoládovou příchutí. Zdobení světlým hnědým posypem.

4295207 Donut sypaný cukrem

- 53g
- 48
- 88
- 60'
- x
- x
- x



new

K rozmrazení a podávání. Smažený donut s cukrovým posypem.

4295210 Donut s banánovou příchutí

- 58g
- 48
- 88
- 60'
- x
- x
- x



K rozmrazení a podávání. Smažený donut politý žlutou polevou s banánovou příchutí. Zdobení tmavě hnědým posypem.

4295209 Donut s jahodovou příchutí

- 58g
- 48
- 88
- 60'
- x
- x
- x



K rozmrazení a podávání. Smažený donut politý růžovou polevou s jahodovou příchutí. Zdobení bílým posypem.

COMMERCIA
Ing. Ladislav Fokt

koblihy

4237811 Kobliha s džemem

- 50g
- 50
- 32
- 30'
- x
- x
- x



K rozmrazení a podávání. Klasická smažená kobliha plněná ovocným džemem.

4250254 Kobliha s meruňkou náplní

- 50g
- 50
- 32
- 30'
- x
- x
- x



new

K rozmrazení a podávání. Klasická smažená kobliha s meruňkovou náplní.

4250252 Kobliha s náplní s vanilkovou příchutí

- 50g
- 50
- 32
- 30'
- x
- x
- x



new

K rozmrazení a podávání. Klasická smažená kobliha s náplní s vanilkovou příchutí. Na povrchu zdobena světlou polevou.

4250250 Kobliha s nugátovou náplní

- 50g
- 50
- 32
- 30'
- x
- x
- x



new

K rozmrazení a podávání. Klasická smažená kobliha s nugátovou náplní. Na povrchu zdobena tmavou polevou.

4276510 Mooncake

- 1500g
- 12x125g
- 144
- 24hod.*
- x
- x
- x
- x



new

K rozmrazení a podávání. Dort s tmavým korpusem a smetanovým krémem s bílou čokoládou. Bohatě posypaný hoblinkami bílé čokolády. Předzražený na 12 porc.

4276488 Dort „Sacher“

- 1400g
- 12x117g
- 144
- 24hod.*
- x
- x
- x
- x



K rozmrazení a podávání. Vířavý dort s ovocným džémem a polevou z tmavé čokolády. Předzražený na 12 porc.

4276492 Pařížský dort s čokoládovou příchutí

- 880g
- 10x85g
- 144
- 24hod.*
- x
- x
- x
- x



K rozmrazení a podávání. Lebkový dort s piskotovým korpusem, nalázaným krémem a čokoládovou příchutí a lebkou tmavou polevou. Zahřívá čokoládovými hoblinkami. Předzražený na 10 porc.

4276489 Medový dort

- 1400g
- 14x100g
- 120
- 6hod.*
- x
- x
- x
- x



K rozmrazení a podávání. Vířavý dort s medem, jarním ovocným krémem a vanilkovým ovocem. Předzražený na 14 porc.

4276512 Kokosový řez

- 70g
- 24
- 56
- 12hod.*
- x
- x
- x
- x



new

K rozmrazení a podávání. Lebkový dort z světlého piskota a smetanového krému s kokosovou příchutí. Na povrchu zdobeny mandlovými plátky.

4276485 Cheesecake

- 1600g
- 12x133g
- 144
- 24hod.*
- x
- x
- x
- x



K rozmrazení a podávání. Dort z krémovou tvarohovou náplní pečenou v sýrovém korpusu. Předzražený na 12 porc.

4276508 Makový řez se švestkami

- 90g
- 24
- 56
- 12hod.*
- x
- x
- x
- x



new

K rozmrazení a podávání. Dort z křehkého těsta s vanilkovou náplní a švestkami.

4276500 Tvarohový dort s malinovým pyré

- 1500g
- 12x125g
- 144
- 24hod.*
- x
- x
- x
- x



K rozmrazení a podávání. Tvarohový dort pečený v sýrovém korpusu. Na povrchu zdobeny proslavil malinovým pyré. Předzražený na 12 porc.

4276506 Pistáciový cheesecake

- 1000g
- 12x133g
- 144
- 24hod.*
- x
- x
- x
- x



new

K rozmrazení a podávání. Tvarohový dort s pistáciovou příchutí.



dorty balené

4276494 Jablečný dort s drobenkou

- 1250g
- 8
- 54
- 6hod.*
- x
- x
- x



K rozmrazení a podávání. Dort ze světlého těsta s jablečnou náplní, rozinkami a skořicí. Zdobený drobenkou. Nepředkládá se, samostatně balený dort.

4276495 Tvarohový dort

- 1250g
- 8
- 54
- 6hod.*
- x
- x
- x



K rozmrazení a podávání. Dort ze světlého těsta s pečenou tvarohovou náplní. Nepředkládá se, samostatně balený dort.

4276496 Švestkový dort s drobenkou

- 1250g
- 8
- 54
- 6hod.*
- x
- x
- x



K rozmrazení a podávání. Dort ze světlého těsta se švestkovou náplní se skořicí. Zdobený drobenkou. Nepředkládá se, samostatně balený dort.

4276498 Tvarohový dort s kakaovou drobenkou

- 1000g
- 8
- 54
- 6hod.*
- x
- x
- x



K rozmrazení a podávání. Dort z tvarohového těsta s pečenou tvarohovou náplní. Zdobený kakaovou drobenkou. Nepředkládá se, samostatně balený dort.



* Dorty rozmrazujeme při teplotě 8°C.





9



10

DORTY



11



12

Název	Váha/kus (g)	Kusů/karton	Karton/paleta	Kusů/paleta
10. Višňový mramorový dort (10 kusů)	950	1	300	300
11. Čokoládový dort (10 kusů)	950	1	300	300
12. Mrkvový dort (10 kusů)	950	1	300	300

plně dopečené pečivo

COMMERCIA

Ing. Ladislav Folt

4296358 Bageta malá světlá KLASIK

	55g
	110
	28
	20"
	x
	x
	x



Plně dopečené **new**

Plně dopečená. Malá průměrná bageta. Ideální jako předlovení potřebované na vyžití rodině. Před podáváním stačí pouze rozmrazit.

4296378 Kaiserka cereální KLASIK

	60g
	100
	28
	20"
	x
	x
	x



Plně dopečené **new**

Plně dopečená. Výsuvné pečivo obohacené o šen, slunečnici, otruby a praskané jemnou sladkou moukou. S typickou ražnou na povrchu. Popraskané směsí šen a otrub. Před podáváním stačí pouze rozmrazit.

4296840 Světlá farmářská bulka KLASIK

	65g
	75
	32
	20-30"
	x
	x
	x



Plně dopečené **new**

Plně dopečená. Světlá a lehká pečivo s jemnou porézností střední a křehkou vnější kůrkou šen vy. Na povrchu viditelné ražna ve tvaru křeh. Před podáváním stačí pouze rozmrazit.

4045087 Tmavá farmářská bulka KLASIK

	65g
	75
	32
	20-30"
	x
	x
	x



Plně dopečené **new**

Plně dopečená. Tmavá plešňová pečivo s jemnou porézností střední a křehkou vnější kůrkou. Obohacené o plešňový Grahamova mouka. Na povrchu viditelné ražna ve tvaru křeh.

4296352 Katalánská bageta - malá KLASIK

	80g
	70
	32
	20"
	x
	x
	x



Plně dopečené **new**

Plně dopečená. Organické tvarování plešňová bageta s výsuvnou porézností střední a křehkou vnější kůrkou. S výsuvnou ražnou. Před podáváním stačí pouze rozmrazit.

4296354 Toskánská bageta - malá KLASIK

	80g
	70
	32
	20"
	x
	x
	x



Plně dopečené **new**

Plně dopečená. Výsuvná bageta s výsuvnou porézností střední a křehkou vnější kůrkou. S výsuvnou ražnou. Před podáváním stačí pouze rozmrazit.

4296379 Francouzská bageta - střední KLASIK

	120g
	55
	28
	20"
	x
	x
	x



Plně dopečené **new**

Plně dopečená. Světlá průměrná bageta obohacená olejem, který ji zajišťuje výsuvnou a měkčnost po delší dobu. Před podáváním stačí pouze rozmrazit.

4296360 Rustikální bageta s pohankou - střední KLASIK

	130g
	40
	28
	20"
	x
	x
	x



Plně dopečené **new**

Plně dopečená. Tmavá výsuvná bageta s plešňovou, lehkou ražnou, výsuvnou a výsuvnou kůrkou. Obohacená ovisní směsí a semínky. S křehkou pleš. Před podáváním stačí pouze rozmrazit.

4296366 Multicereální chléb

hmotnost	420g
kg/karton	15
karton/paleta	32
rozměry	60"
pečení	2' 200°C



TIP: Pro vylepšení křupavosti kůrky a zvýraznění vůně můžeme pečivo z řady KLASIK krátce prožít v peci (max. 1' / 180 °C).



MRAŽENÉ OVOCE A OVOCNÉ SMĚSI

JAHODY



BORŮVKY



MALINY



OSTRUŽINY



ČERVENÝ RYBÍZ



LESNÍ SMĚS



VIŠNĚ BEZ PECEK



ŠVESTKY



Složení: červený a černý rybíz, ostružiny,
maliny, jahody, borůvky



Yellow Peach



IQF Pear Dices

REBARBORA



MANGO KOSTKA



COMMERCIA
Ing. Ladislav Fokt



QF Mandarine Segments



IQF Papaya



IQF Kiwi Fruit Slices



IQF Pineapple Dices

ZMRAZENÁ ZELENINA



Špenát listový granulovaný

Špenát sekaný granulovaný



Paprika proužky 3 mix



Kukuřice zrn