



Chleb baltonowski

Mini bloomer












375/360 g 170 °C 15–20 min. 25 szt./pcs. Zakwas Sourdough



Chleb polski

White bloomer

525/500 g 170 °C 15–20 min. 20 szt./pcs. Zakwas Sourdough



Chleb górski

Crusty bread












525/500 g 170 °C 15–20 min. 20 szt./pcs. Zakwas Sourdough



Chleb z wiejskiej chaty

Mega crusty bread












650/600 g 170 °C 18–25 min. 18 szt./pcs. Zakwas Sourdough



Chleb polski z mąką

Bloomer sprinkled with flour












525/500 g 170 °C 15–20 min. 20 szt./pcs. Zakwas Sourdough



Chleb z makiem

Bloomer with poppy seeds

525/500 g 170 °C 15–20 min. 20 szt./pcs. Zakwas Sourdough




Chleb z maślanką

Natural buttermilk bread









580/550 g 170 °C 15–20 min. 15 szt./pcs. Zakwas Sourdough



Mały chleb z maślanką

Mini natural buttermilk bread












450/420 g 170 °C 15–20 min. 20 szt./pcs. Zakwas Sourdough



Chleb z sezamem

Bloomer with sesame seeds












525/500 g 170 °C 15–20 min. 20 szt./pcs. Zakwas Sourdough



Chleb wieloziarnisty z otrębami

Multicereal bread with bran












415/400 g 170 °C 15–20 min. 25 szt./pcs. Zakwas Sourdough



Chleb książęcy

Rustical bread with potato flakes











415/400 g 170 °C 15–20 min. 20 szt./pcs. Zakwas Sourdough



Chleb tradycyjny

Traditional bread


525/500 g 170 °C 15–20 min. 20 szt./pcs. Zakwas Sourdough



Chleb kukurydziany

Cornflour bread









330/300 g 170 °C 15-20 min. 18 szt./pcs. Zakwas Sourdough



Chleb z figami

Fig bread








460/430 g 170 °C 15-20 min. 20 szt./pcs. Zakwas Sourdough



Chleb rustykalny z żurawiną

Rustical bread with cranberries












375/350 g 170 °C 15-20 min. 25 szt./pcs. Zakwas Sourdough



Chleb z burakami i marchewką

Beetroot and carrot bread












415/400 g 170 °C 15-20 min. 25 szt./pcs. Zakwas Sourdough



Chleb z pomidorami i oliwkami

Mediterranean bread with tomatoes and olives

415/400 g 170 °C 15-20 min. 25 szt./pcs. Zakwas Sourdough



Chleb swojski EKO

Traditional ECO bread





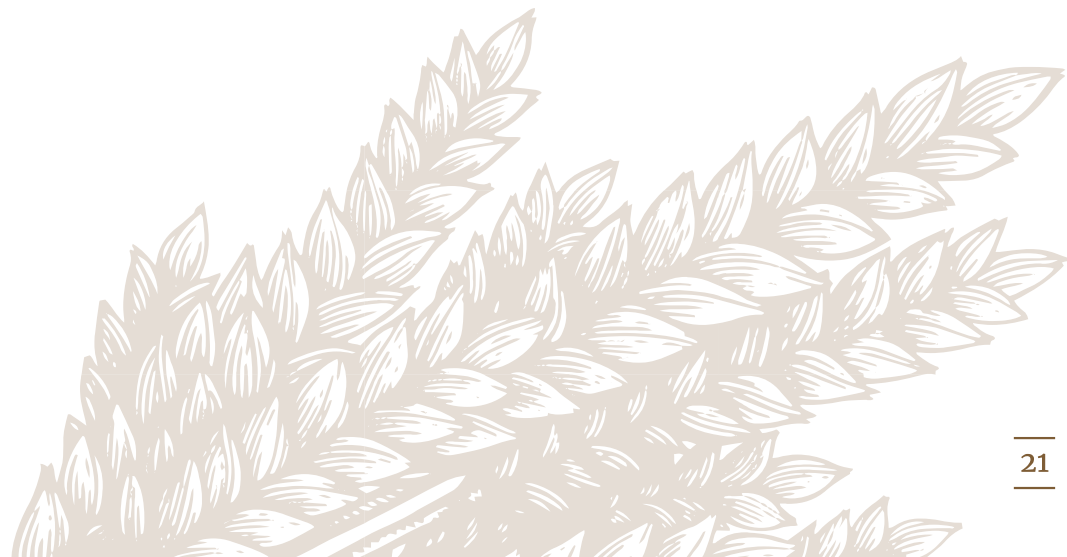


525/500 g 170 °C 15-20 min. 20 szt./pcs. Zakwas Sourdough



*Wierzymy w siłę tradycji.
Jesteśmy wierni rodzinnym
recepturom przekazywanym
z pokolenia na pokolenie.*

*We trust in the values of tradition.
We stay loyal to family recipes passed
over from one generation to another.*





Chleb żytni
Rye bread

515/500g 170 °C 15-20 min. 12 szt./pcs. Zakwas Sourdough



Chleb żytni bez drożdży
Rye bread without yeast

465/450 g 170 °C 15-20 min. 10 szt./pcs. Zakwas Sourdough



Chleb słonecznikowy
Sunflower seeds bread

515/500 g 170 °C 15-20 min. 12 szt./pcs. Zakwas Sourdough



Chleb z dynią
Pumpkin seeds bread

465/440 g 170 °C 15-20 min. 12 szt./pcs. Zakwas Sourdough



Chleb żytni z otrębami
Rye bread with oats

515/500 g 170 °C 15-20 min. 12 szt./pcs. Zakwas Sourdough



Chleb razowy
Wholemeal bread

465/450 g 170 °C 15-20 min. 12 szt./pcs. Zakwas Sourdough



Chleb pełne ziarno
Wholegrain bread

415/400 g 170 °C 15-20 min. 15 szt./pcs. Zakwas Sourdough



Chleb Sprint
Sprint bread

350/340 g 170 °C 15-20 min. 15 szt./pcs.



Chleb razowy z maślanką
Wholemeal bread with buttermilk

465/450 g 170 °C 15-20 min. 10 szt./pcs. Zakwas Sourdough



Chleb orkiszowy
Spelt bread

515/500 g 170 °C 15-20 min. 12 szt./pcs. Zakwas Sourdough



Chleb orkiszowy z sezamem
Spelt bread with sesame seeds

350/335 g 170 °C 15-20 min. 15 szt./pcs. Zakwas Sourdough



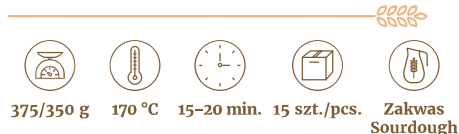
Chleb wiejski z cebulą
Country bread with onion

375/350 g 170 °C 15-20 min. 15 szt./pcs. Zakwas Sourdough



Chleb śniadaniowy z żurawiną

Breakfast bread with cranberries

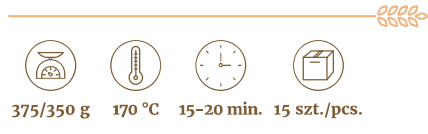


375/350 g 170 °C 15-20 min. 15 szt./pcs. Zakwas Sourdough



Chleb z orzechami i rodzynkami

Bread with walnuts and raisins

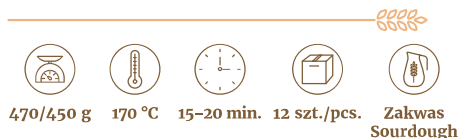


375/350 g 170 °C 15-20 min. 15 szt./pcs.



Chleb z owocami

Fruit bread



470/450 g 170 °C 15-20 min. 12 szt./pcs. Zakwas Sourdough



Chleb kukurydziany

Cornflour bread

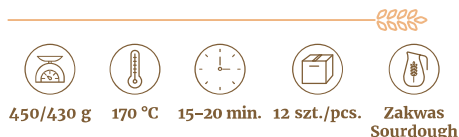


430/400 g 170 °C 15-20 min. 12 szt./pcs. Zakwas Sourdough



Chleb ze śliwką i czerwonym pieprzem

Bread with plums and red pepper



450/430 g 170 °C 15-20 min. 12 szt./pcs. Zakwas Sourdough

*Uwielbiamy nasze pieczywo.
Powstaje ono z najlepszych składników oraz nie zawiera konserwantów ani sztucznych dodatków.*

*We love our bread.
It is baked from the best ingredients and does not contain preservatives or any artificial additives.*



Bułka śniadaniowa

Breakfast roll



75/70 g 200 °C 10-12 min. 100 szt./pcs.



Bułka śniadaniowa z ziarnami

Breakfast roll with grains



75/70 g 200 °C 10-12 min. 100 szt./pcs. Zakwas Sourdough



Bułka wiejska jasna

Rustical potato roll white



70/65 g 220 °C 7 min. 100 szt./pcs.



Bułka wiejska ciemna

Rustical potato roll dark



70/65 g 220 °C 7 min. 100 szt./pcs.



Bułka śniadaniowa graham

Breakfast wholemeal roll



75/70 g 200 °C 10-12 min. 40 szt./pcs.



Grahamka

Wholemeal roll



75/70 g 210 °C 6-8 min. 100 szt./pcs. Zakwas Sourdough



Bułka poznańska

Poznanska roll



75/70 g 200 °C 10-12 min. 90 szt./pcs.



Bułka football naturalna

Football roll plain



65/60 g 220 °C 7 min. 90 szt./pcs.



Bułka staropolska

Premium rustical cube roll



80/75 g 220 °C 7 min. 90 szt./pcs.



Bułka staropolska (wypieczona)

Premium rustical cube roll (fully baked)



80g 90 szt./pcs.

DO ROZMROŻENIA
DEFROST



Bułka football z makiem

Football roll with poppy seeds



65/60 g 220 °C 7 min. 90 szt./pcs.



Bułka football z sezamem

Football roll with sesame seeds



65/60 g 220 °C 7 min. 90 szt./pcs.



Bułka z nasionami chia

Chia roll



65/60 g 220 °C 6-7 min. 50 szt./pcs.



Amerykanka

Soft butter bun with black sesame



55/50 g 200 °C 4-5 min. 50 szt./pcs.



Bułka z dynią

Pumpkin seeds roll



88/80 g 200 °C 10-12 min. 50 szt./pcs.



Bułka ze słonecznikiem

Sunflower seeds roll



78/70 g 200 °C 10-12 min. 50 szt./pcs.



Bułka wieloziarnista

Multicereal roll



88/80 g 200 °C 10-12 min. 50 szt./pcs.



Bułka kukurydziana

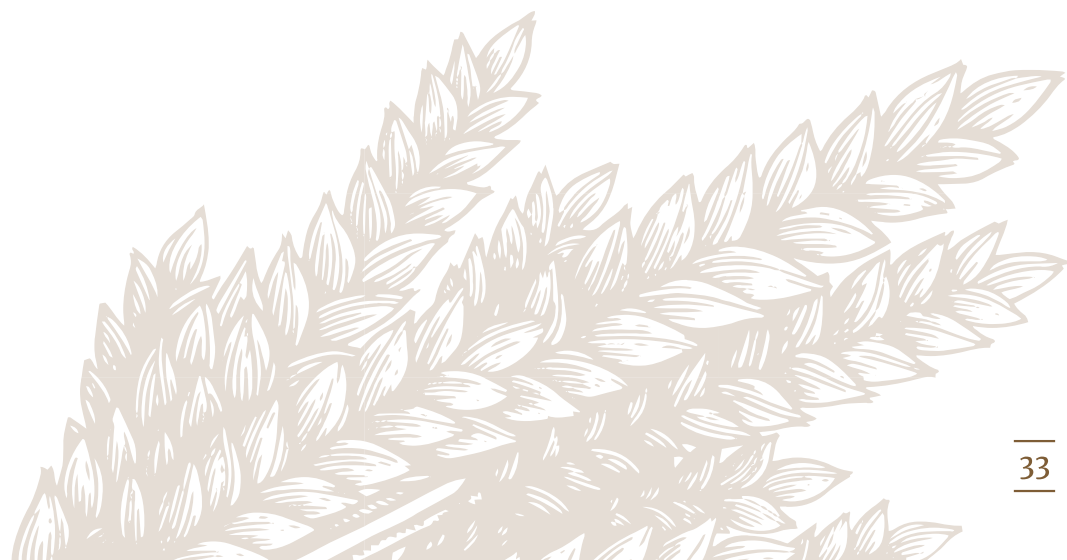
Cornflour roll



75/70 g 200 °C 10-12 min. 90 szt./pcs.

*Dzielimy się tym, co nas łączy.
Jesteśmy dumni, że nasze
pieczywo gości na stołach
w kilkunastu krajach Europy
i świata.*

*We share our passion for baking.
We are proud that our bread is served
on tables in over a dozen countries
in Europe and all over the world.*





Bagietka francuska

French baguette



250/225 g 200 °C 10-12 min. 30 szt./pcs.



Bagietka francuska

French baguette



280/260 g 200 °C 10-12 min. 30 szt./pcs.



Półbagietka wieloziarnista

Half-baguette multicereal



125/115 g 200 °C 10-12 min. 64 szt./pcs.



Paluch

Pain



85/80 g 200 °C 10-12 min. 80 szt./pcs.



Bagietka francuska

French baguette



430/420 g 200 °C 10-12 min. 20 szt./pcs.



Bułka paryska

Jumbo baguette



280/260 g 200 °C 10-12 min. 30 szt./pcs.



Paluszek

Petit pain



55/50 g 200 °C 10-12 min. 120 szt./pcs.



Paluch graham

Wholemeal pain



85/80 g 200 °C 10-12 min. 80 szt./pcs.



Półbagietka

Half-baguette



115/110 g 200 °C 10-12 min. 64 szt./pcs.

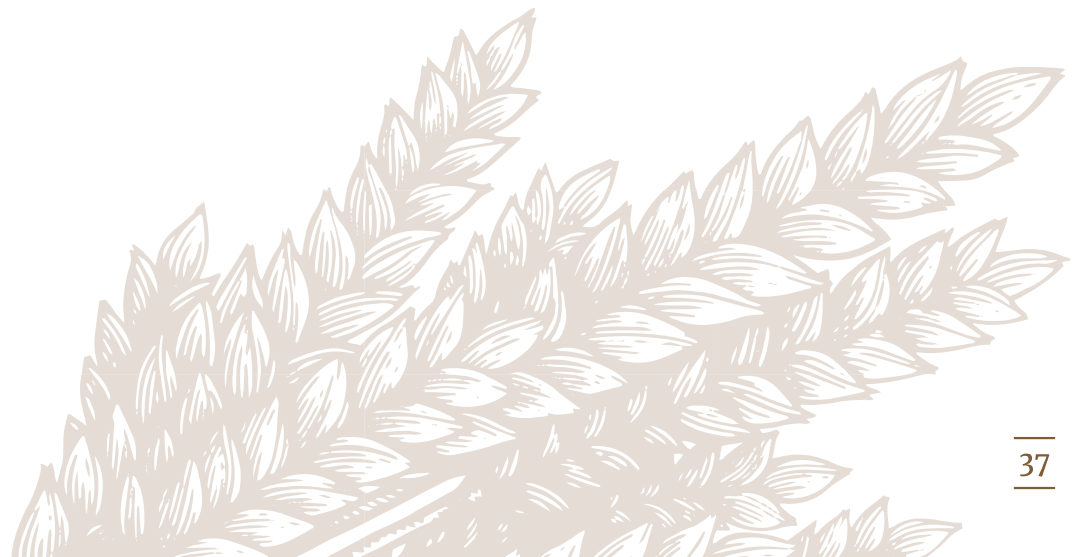


Półbagietka

Half-baguette



140/130 g 200 °C 10-12 min. 50 szt./pcs.





Kajzerka naturalna

Kaiser roll natural



65/60 g 220 °C 7 min. 90 szt./pcs.



Kajzerka z makiem

Kaiser roll with poppy seeds



65/60 g 220 °C 7 min. 90 szt./pcs.



Kajzerka z sezamem

Kaiser roll with sesame seeds



65/60 g 220 °C 7 min. 90 szt./pcs.



Kajzerka wieloziarnista

Kaiser roll multicereal



65/60 g 220 °C 7 min. 90 szt./pcs.



Kajzerka wieloziarnista z solą morską

Kaiser roll multicereal with sea salt



65/60 g 220 °C 7 min. 90 szt./pcs.



Kajzerka XXL na zakwasie

Sourdough kaiser roll XXL



100/95 g 220 °C 7 min. 75 szt./pcs.

*Stawiamy na innowacyjność.
Inwestujemy w najnowocześniejsze
technologie, by smak i jakość
naszych produktów nie miały
sobie równych.*

*We strive for innovation.
We invest in state-of-the-art
technologies to ensure that the taste
and quality of our products are unique.*



Ciabatta naturalna

Ciabatta natural

78/70 g 200 °C 8-10 min. 70 szt./pcs. Zakwas Sourdough



Ciabatta cebulowa

Ciabatta with onion flakes

78/70 g 200 °C 8-10 min. 70 szt./pcs. Zakwas Sourdough



Ciabatta z oliwkami

Ciabatta with olives

78/70 g 200 °C 8-10 min. 70 szt./pcs. Zakwas Sourdough



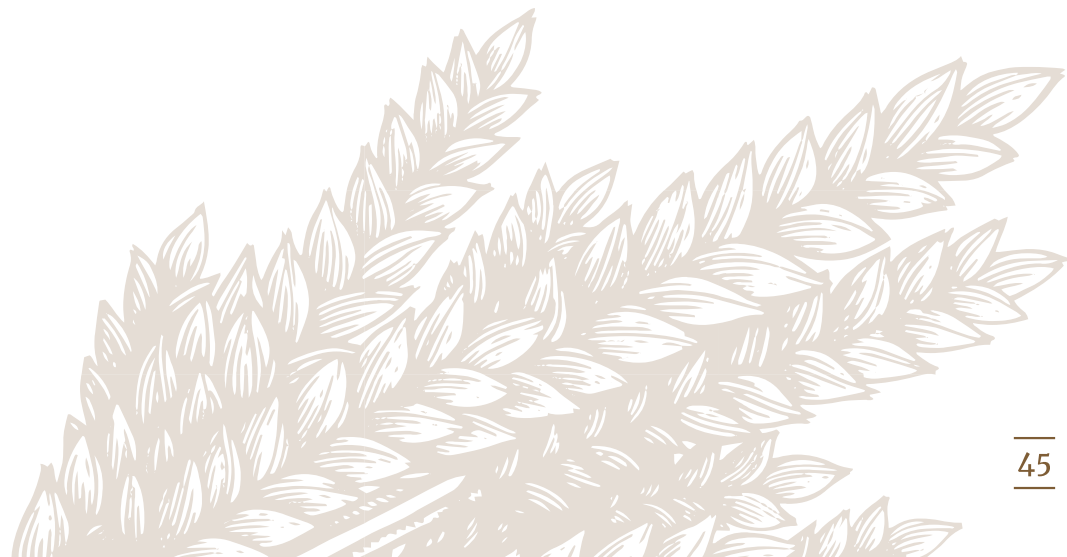
Ciabatta toskańska

Tuscan ciabatta

78/70 g 200 °C 8-10 min. 70 szt./pcs. Zakwas Sourdough

*Uważnie słuchamy naszych Klientów.
Wierzymy, że to, co najlepsze
rodzi się ze współpracy.*

*We carefully listen to our business
partners.
We believe that cooperation brings
the best results.*





Bułka hot-dog

Hot-dog bun



60 g 230 °C 1 min. 40 szt./pcs.



Bułka hot-dog graham

Wholemeal hot-dog bun



60 g 230 °C 1 min. 40 szt./pcs.



Precel

Pretzel



85 g 50 szt./pcs.

DO ROZMROŻENIA
DEFROST



Bułka bawarska

Pretzel roll



70 g 60 szt./pcs.

DO ROZMROŻENIA
DEFROST



Bułka hot-dog XXL

Hot-dog bun XXL



110 g 230 °C 1 min. 32 szt./pcs.



Bułka hot-dog XXL graham

Wholemeal hot-dog bun XXL



110 g 230 °C 1 min. 32 szt./pcs.



Bułka z serem

Cheese roll



75/70 g 190 °C 6-7 min. 70 szt./pcs.



Mini chałka maślana z kruszonką

Sweet butter plait bun with butter crumbs



90 g 200 °C 2 min. 70 szt./pcs.



Bagietka z masłem czosnkowym

Garlic butter baguette



175/160 g 160-180 °C 11-13 min. 45 szt./pcs.



Mini bagietka z masłem czosnkowym

Mini garlic butter baguette



80/75 g 180-200 °C 10-12 min. 96 szt./pcs.



Pączek z pomadą*

Berliner with frosting*



70 g
kuweta / tray
12 szt./pcs.

DO ROZMROŻENIA
DEFROST



Pączek z pudrem*

Berliner with icing sugar*



60 g 72 szt./pcs.

DO ROZMROŻENIA
DEFROST



Pączek z pudrem*

Berliner with icing sugar*



60 g



kuweta / tray
12 szt./pcs.

DO ROZMROŻENIA
DEFROST



* **Nadzienia do wyboru:**

- wieloowocowe
- malinowe
- śliwkowe
- morelowe
- czekoladowe
- ajerkoniak

* **Available fillings:**

- multifruit
- raspberry
- plum
- apricot
- chocolate
- advocaat

NOTATKI

NOTES

