





# Spis treści

Ciasta francuskie // **3**

Słodkie wypieki // **4**

Mini // **6**

Bagietki // **9**

Chleby // **10**

Bułki i prele // **11**

Bajgle amerykańskie // **13**

Bułki burgerowe // **14**

Tureckie przekąski // **15**

Amerykańska cukiernia // **16**

Ciasta krojone // **18**

Ciasta niekrojone // **23**

## Legenda



produkt surowy, niewygarowany



produkt surowy, wygarowany



produkt częściowo wypieczony



po rozmrożeniu produkt gotowy do spożycia



czas rozmrażania



czas pieczenia



temperatura pieczenia w °C



zaparowanie



ilość porcji



produkt wegański



produkt bezglutenowy

Producent :

 **DewiBack**

# Ciasta francuskie

23%   
MASŁO



**Croissant Charentes** 

FR102

50 g | 120 szt. w kartonie

 15 min.  175°C  20%

23%   
MASŁO



**Croissant Bridor** 

FR103

70 g | 60 szt. w kartonie

 30 min.  16 min.  165-170°C  20%

24%   
MASŁO



**Rogal premium** 

FR105

90 g | 60 szt. w kartonie

 30 min.  18-20 min.  180°C  20%

25%   
MASŁO



**Rogal (25%)** 

FR107

80 g | 120 szt. w kartonie

 15-20 min.  18 min.  190-200°C  20%



**Croissant z marcepanem i migdałami** 

FR112

95 g | 48 szt. w kartonie

 20-22 min.  165-175°C  20%



**Croissant z kremem orzechowym i nugatem** 

FR115

110 g | 88 szt. w kartonie

 22-24 min.  165-175°C  20%

# Stodkie wypieki



**Tartaletka z malinami i białą czekoladą** FR

SW218

90 g | 12 szt. w kartonie



**Tartaletka z truskawkami** FR

SW220

75 g | 12 szt. w kartonie



**Tartaletka z musem czekoladowym** FR

SW221

75 g | 12 szt. w kartonie



**Fondant czekoladowy** HB

SW217E

90 g | 57 szt. w kartonie



**Mini torcik czekoladowy** FR

SW212

120 g | 24 szt. w kartonie



**Mini serniczek** FR

SW211

100 g | 36 szt. w kartonie







### Monokl z cynamonem HB

SW200

100 g | 60 szt. w kartonie

 20 min.  18 min.  170°C



### Buleczka francuska z cynamonem GTG

SW202

120 g | 72 szt. w kartonie

 20 min.  17 min.  190°C



### Drożdówka z porzeczką FR

SW208

170 g | 30 szt. w kartonie

 1 h



### Wafel belgijski FR

SW214

115 g | 50 szt. w kartonie

 1-1,5 h



# Mini



## Mix hotelowy wykwinny

M320E

35 g | 120 szt. w kartonie

 15-30 min.  6 min.  185-195°C



## Mix bułeczek bankietowych

M322E

35 g | 120 szt. w kartonie

 15-30 min.  4-6 min.  180-200°C



## Mix hotelowy podstawowy

M321E

35 g | 120 szt. w kartonie

 15-30 min.  6 min.  185-195°C



## Mix rogali z płatkami ziemniaczanymi

M314E

45 g | 90 szt. w kartonie

 15-30 min.  5 min.  160-170°C



## Mix mini precli

M313

50 g | 180 szt. w kartonie

 20-30 min.  12-14 min.  160°C



## Mini bułki żytnie

M310

40 g | 180 szt. w kartonie

 5-8 min.  210°C





### Mini bułeczki ziemniaczane jasne

M302

60 g | 60 szt. w kartonie

 10-12 min.  180-200°C



### Mini bułeczki ziemniaczane ciemne

M303

60 g | 60 szt. w kartonie

 10-12 min.  200°C



### Mini bułeczki ziemniaczane z ziarnami

M304

60 g | 60 szt. w kartonie

 10-12 min.  200°C



### Mini bułeczki śniadaniowe

M305

40 g | 160 szt. w kartonie

 8-10 min.  200°C



### Mini ciabatta

M307

40 g | 160 szt. w kartonie

 10 min.  5-10 min.  180°C



### Mix mini drożdżówek

M316E

35 g | 120 szt. w kartonie

 20-30 min.

24%   
**MASŁO**



**Mini croissant** 

M300

30 g | 180 szt. w kartonie

 30 min.  15-17 min.  170°C



**Mini croissant czekoladowo-orzechowy** 

M301

45 g | 108 szt. w kartonie

 15-20 min.  15-17 min.  180°C



**Mini ciasteczka waniliowe** 

M312

53 g | 120 szt. w kartonie

 10 min.  16-18 min.  180°C



**Mix mini ciastek** 

M317E

35 g | 120 szt. w kartonie

 15-30 min.  15-17 min.  180-185°C



**Mini ciastka owocowe** 

M309

40 g | 100 szt. w kartonie

 30 min.  14 min.  175°C



**Mix interków (orzech, jabłko, brzoskwinia, ser, malina)** 

M318E

288 szt. w kartonie

 20-30 min.  15 min.  200-220°C



# Bagietki



## Bagietka francuska

BA400

290 g | 30 szt. w kartonie

 15 min.  6-8 min.  200-220°C

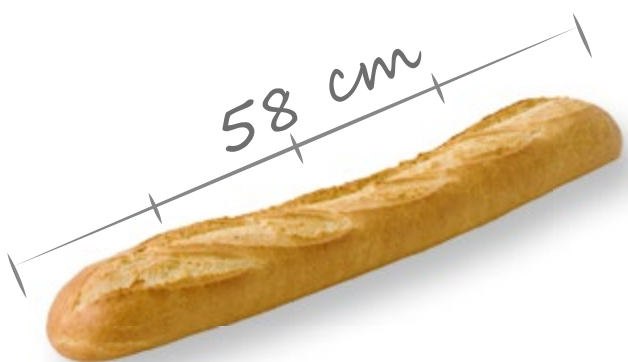


## Bagietka ziarnista

BA405E

350 g | 30 szt. w kartonie

 20-40 min.  10 min.  185-195°C



## Bagietka

BA402

435 g | 20 szt. w kartonie

 20 min.  14-16 min.  190°C



## Bagietka pszenno-żytnia

BA404E

190 g | 35 szt. w kartonie

 20-30 min.  10 min.  185-195°C



# Chleby



## Chleb wiejski z pepperoni

CH505

500 g | 15 szt. w kartonie

 2 h  10-12 min.  180°C



## Chleb rustykalny ciemny

CH510

500 g | 15 szt. w kartonie

 2 h  10-12 min.  180°C



## Chleb mazowiecki

CH507E

500 g | 20 szt. w kartonie

 20-30 min.  20 min.  175-180°C



## Chleb żytni

CH511E

1000 g | 10 szt. w kartonie

 3-4 h  30 min.  170-175°C



## Chleb wielozziarnisty

CH512E

450 g | 24 szt. w kartonie

 2-3 h  20 min.  175-180°C



## Mix chlebów śniadaniowych

chleb słonecznikowy, orkiszowy, mazowiecki, wielozziarnisty

CH513E

500 g, 500 g, 450 g, 400 g | 20 szt. w kartonie

 2-3 h  20 min.  175-180°C



# Butki i precle



## Bułka śniadaniowa fitness

BU627E

80 g | 90 szt. w kartonie

 20-30 min.  10 min.  185-195°C



## Bułka z ziarnami

BU602

110 g | 60 szt. w kartonie

 20 min.  10-12 min.  200°C



## Kajzerka

BU625E

60 g | 120 szt. w kartonie

 20-30 min.  10 min.  185-195°C



## Kajzerka z makiem

BU622E

60 g | 120 szt. w kartonie

 20-30 min.  10 min.  185-195°C



## Kajzerka pszenno-żytnia

BU623E

65 g | 120 szt. w kartonie

 20-30 min.  10 min.  185-195°C



## Bułka z pieca ziemniaczana

BU621E

80 g | 100 szt. w kartonie

 20-30 min.  10 min.  185-195°C



### Bułka ze słonecznikiem

BU620E

60 g | 120 szt. w kartonie

 20-30 min.  10 min.  185-195°C



### Bułka kornecken

BU624E

65 g | 120 szt. w kartonie

 20-30 min.  10 min.  185-195°C



### Ciabatta

BU628E

180 g | 40 szt. w kartonie

 20-30 min.  10 min.  185-195°C



### Paluch złocisty

PR705

110 g | 100 szt. w kartonie

 30 min.  10-12 min.  180°C

**11%**   
**MASŁO**



  
**WEGAŃSKI**



### Precel maślany

PR700

79 g | 48 szt. w kartonie

 2 h

### Precel

PR704

100 g | 80 szt. w kartonie

 20-30 min.  12-14 min.  160°C



# Bajgle amerykańskie



## Bajgiel z makiem FR

BJ002

120 g | 40 szt. w kartonie



20 min.



## Bajgiel z sezamem FR

BJ003

120 g | 40 szt. w kartonie



20 min.



## Bajgiel naturalny FR

BJ001

120 g | 40 szt. w kartonie



20 min.



## Bajgiel z solą morską FR

BJ005

120 g | 40 szt. w kartonie



20 min.



## Bajgiel z siemieniem lnianym FR

BJ004

120 g | 40 szt. w kartonie



20 min.



## Bajgiel Mix nasion FR

BJ006

120 g | 40 szt. w kartonie



20 min.

# Butki burgerowe



## Bułka rzemieślnicza do burgerów

HAM007

120 g | 35 szt. w kartonie



## Bułka rzemieślnicza czerwona

HAM008

120 g | 35 szt. w kartonie



## Bułka rzemieślnicza zielona

HAM009

120 g | 35 szt. w kartonie



## Bułka rzemieślnicza czarna

HAM010

120g | 35 szt. w kartonie



## Bułka hamburgerowa jasna

HAM011

100 g | 24 szt. w kartonie



## Bułka hamburgerowa czarna

HAM012

100 g | 24 szt. w kartonie



## Bułka hamburgerowa czerwona

HAM013

100 g | 24 szt. w kartonie





# Tureckie przekąski



## Burek z fetą

TU800

220 g | 40 szt. w kartonie

 25-30 min.  180-200°C



## Burek z ziemniakami

TU801

220 g | 40 szt. w kartonie

 18 min.  190-200°C



## Burek z mięsem mielonym

TU802

220 g | 40 szt. w kartonie

 30-35 min.  180-200°C



## Burek ze szpinakiem i serem

TU803

220 g | 40 szt. w kartonie

 25-30 min.  180-200°C



# Amerykańska cukiernia



## Donut kakaowy

AC900

52 g | 48 szt. w kartonie



## Donut cookie

AC904

75 g | 48 szt. w kartonie



## Donut happy

AC910

61 g | 36 szt. w kartonie



## Donut texas

AC912

70 g | 36 szt. w kartonie



## Donut confetti

AC911

61 g | 48 szt. w kartonie



## Donut sugar

AC913

50 g | 36 szt. w kartonie







### Donut double choco

AC914

58 g | 36 szt. w kartonie



1 h



### Mini donut mix

AC905

22 g | 90 szt. w kartonie



1 h



### Donut mix (5x12 szt.)

AC906

58 g | 60 szt. w kartonie



1 h



### Muffin czekoladowy

AC907

135 g | 48 szt. w kartonie



2 h



# Ciasta krojone



**Tarta truskawkowa** (średnica 28 cm) **FR**

C1003  
1650 g

 12 h  12 porcji



**Tarta owoce leśne** (średnica 28 cm) **FR**

C1046  
1400 g

 12 h  12 porcji



**Tarta czekoladowa z malinami** **FR**

(średnica 24 cm)  
C1035  
1200 g

 6 h  12 porcji



**Tarta migdałowa z karmelem i orzechami** **FR**

(średnica 28 cm)  
C1034  
950 g

 6 h  12 porcji



**Tarta czekoladowa** **FR**

(średnica 28 cm)  
C1045  
1000 g

 12 h  12 porcji



**Tarta czekoladowa słony karmel** **FR**

(średnica 24 cm)  
C1036  
1000 g

 6 h  12 porcji





### Trójkąt malinowy FR

C1048  
2000 g

 12 h  12 porcji



### Trójkąt jagodowy FR

C1049  
1700 g

 12 h  12 porcji



### Ciasto wiśniowe crunchy FR

C1032  
2100 g

 6 h  12 porcji



### Ciasto malinowo-żurawinowe crunchy FR

C1040  
2100 g

 12 h  12 porcji



### Ciasto jogurtowe ze skyrem FR

C1038  
1450 g

 12 h  12 porcji



### Czekoladowa fala FR

C1047  
1000 g

 12 h  12 porcji



### Jabłecznik z migdałami (średnica 30 cm)

C1016  
2250 g

 12 h  12 porcji



### Szarlotka wegańska (średnica 28 cm)

C1043  
2250 g

 12 h  12 porcji



### Ciasto półkruche ze śliwkami

(średnica 26 cm)  
C1028  
1400 g

 6 h  12 porcji



### Ciasto rabarbarowo – truskawkowe

(średnica 28 cm)  
C1044  
1250 g

 12 h  12 porcji



### Ciasto marchewkowe (średnica 26 cm)

C1030  
1100 g

 6 h  12 porcji



### Tort orzechowiec (średnica 26 cm)

C1029  
1500 g

 12 h  12 porcji





**Sernik nowojorski** (średnica 28 cm) 

C1022  
1950 g

 12 h  14 porcji



**Sernik „12”** (średnica 28 cm) 

C1025  
2000 g

 12 h  12 porcji



**Sernik z malinami** (średnica 24 cm) 

C1020  
1450 g

 12 h  12 porcji



**Ciasto czekoladowe** (średnica 26 cm) 

C1031  
1300 g

 12 h  12 porcji



**Tiramisu** 

C1037  
1150 g

 12 h  12 porcji



**Ciasto czekoladowo-kokosowe** 

C1027  
2500 g

 9 h  21 porcji



### Brownie FR

C1007  
4600 g

4 h 40 porcji



### Brownie z malinami FR

C1050  
1050 g

4 h 12 porcji



### Sernik FR

C1011  
6200 g

4 h 40 porcji



### Rosyjski sernik łaciaty FR

C1008  
6200 g

4 h 40 porcji



### Ciasto czekoladowe z wiśniami FR

C1006  
4800 g

4 h 40 porcji



### Szarlotka FR

C1009  
6400 g

4 h 40 porcji



# Ciasta niekrojone



**Tort Panna cotta z borówkami** (średnica 28 cm)

C1039  
2050 g

12 h 16 porcji



**Tort orzech laskowy** (średnica 28 cm)

C1041  
2200 g

12 h 16 porcji



**Tort czekoladowy rum** (średnica 28 cm)

C1042  
2200 g

12 h 16 porcji



**Tiramisu z truskawkami** (średnica 28 cm)

C1019  
1900 g

14 h 16 porcji



**Sernik na kruchym spodzie** (średnica 28 cm)

C1021  
2500 g

4 h



**Szarlotka z kruszonką** (średnica 28 cm)

C1017  
2000 g

12 h ok. 14 porcji



## DANE ADRESOWE:

Katarzyna Mościńska  
tel: 727 511 411  
tel: 58 58 000 48  
email: k.moscinska@ldwypieki.pl

Przemysław Rodziewicz  
tel: 605 103 605  
email: p.rodziewicz@ldwypieki.pl

[www.ldwypieki.pl](http://www.ldwypieki.pl)

 LD Wypieki Trójmiasto

