



Spis treści

Pastries //	3
Słodkie wypieki //	4
Bestsellers //	6
Ciasta krojone //	8
Ciasta niekrojone //	12
Ciasta francuskie //	13
Mini //	14
Amerykańska cukiernia //	16
Bajgle amerykańskie //	17
Bułki burgerowe //	18
Bułki i precle //	19
Bagietki //	21
Chleby //	22
Tureckie przekąski //	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 :

Pastries



Makaroniki Bridor

PA1100

12g | 48 sztuk (tropikalny, waniliowy, czekoladowy, malinowy, karmelowy, pistacjowy, kawowy, cytrynowy)

 20 min.



Makaroniki Bridor

PA1101

12g | 8 sztuk (czekoladowy, pistacjowy, waniliowy, malinowy)

 20 min.

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

SW200

100 g | 60 szt. w kartonie

 20 min.  18 min.  170°C



Bułeczka francuska z cynamonem

SW202

120 g | 72 szt. w kartonie

 20 min.  17 min.  190°C



Drożdźówka z porzeczką

SW208

170 g | 48 szt. w kartonie

 1 h



Wafel belgijski

SW214

115 g | 50 szt. w kartonie

 1-1,5 h



Muffin czekoladowy

SW222

120 g | 48 szt. w kartonie

 2 h



Ciastko z wiśnią

SW223

100 g | 40 szt. w kartonie

 20 min.  17 min.  180°C

Bestsellers



Brownie FR

C1007
4600 g

 4 h  40 porcji



Brownie z orzechami FR

C1018
4800 g

 4 h  40 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



Placek ze śliwkami FR

C1012
5200 g

 4 h  40 porcji



Placek z wiśniami FR

C1013
5000 g

 4 h  40 porcji



Makowiec FR

C1010
6200 g

 4 h  40 porcji

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 wiśniowo czereśniowe 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) FR

C1016
2250 g

 12 h  12 porcji



Szarlotka wegańska (średnica 28 cm) FR

C1043
2250 g

 12 h  12 porcji



Ciasto półkruche ze śliwkami FR

(średnica 26 cm)
C1028
1400 g

 6 h  12 porcji



Ciasto rabarbarowo – truskawkowe FR

(średnica 28 cm)
C1044
1250 g

 12 h  12 porcji



Ciasto marchewkowe (średnica 26 cm) FR

C1030
1100 g

 6 h  12 porcji



Tort orzechowiec (średnica 26 cm) FR

C1029
1500 g

 12 h  12 porcji



Sernik nowojorski (średnica 28 cm) FR

C1022
1950 g

 12 h  14 porcji



Tarta hiszpańska (średnica 26 cm) FR

C1051
600 g

 12 h  12 porcji



Sernik z malinami (średnica 24 cm) FR

C1020
1450 g

 12 h  12 porcji



Ciasto czekoladowiec (średnica 26 cm) FR

C1031
1300 g

 12 h  12 porcji



Tiramisu FR

C1037
1150 g

 12 h  12 porcji



Brownie z malinami FR

C1050
1050 g

 4 h  12 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

Nowość



Tort truskawkowy (średnica 28 cm)

C1053
2150 g

12 h 16 porcji

Ciasta francuskie

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%



Croissant z marcepanem i migdałami 

FR112

95 g | 48 szt. w kartonie

 20-22 min.  165-175°C  20%

23% 
MASŁO



Croissant Charentes 

FR102

50 g | 120 szt. w kartonie

 15 min.  175°C  20%

25% 
MASŁO



Rogal (25%) 

FR107

80 g | 120 szt. w kartonie

 15-20 min.  18 min.  190-200°C  20%

Mini

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

(pomarańczowy, owoce leśne, gruszka z czekoladą, czekoladowy)

M317E

35 g | 120 szt. w kartonie

 15-30 min.  15-17 min.  180-185°C



Mini ciastka owocowe

(wiśniowy, jabłkowy, mango, truskawkowy)

M309

40 g | 100 szt. w kartonie

 30 min.  14 min.  175°C



Mix interków

(orzechowy, malinowy, serowy, brzoskwiniowy, jabłkowy)

M318E

288 szt. w kartonie

 20-30 min.  15 min.  200-220°C



Mix mini drożdżówek **FR**

(serowy, brzoskwinowy, jagodowy)

M316E

35 g | 120 szt. w kartonie



20-30 min.



Mix hotelowy wykwintny **HB**

M320E

35 g | 120 szt. w kartonie



15-30 min. 6 min. 185-195°C



Mix hotelowy podstawowy **HB**

M321E

35 g | 120 szt. w kartonie



15-30 min. 6 min. 185-195°C



Mix mini ślimaków **GTG**

(z kremem i żurawiną, z czerwoną porzeczką, z kremem i rodzynkami)

M323E

35 g | 120 szt. w kartonie



5 min. 15 min. 180°C



Mix bułeczek bankietowych **HB**

M322E

35 g | 120 szt. w kartonie



15-30 min. 4-6 min. 180-200°C



Mix mini precli **GTG**

M313

50 g | 180 szt. w kartonie



20-30 min. 12-14 min. 160°C

Amerykańska cukiernia



Donut classic

AC916

54 g | 36 szt. w kartonie



Donut confetti

AC911

61 g | 36 szt. w kartonie



Donut sugar

AC913

50 g | 36 szt. w kartonie



Donut double choco

AC914

58 g | 36 szt. w kartonie



Mini donut mix

AC905

22 g | 90 szt. w kartonie



Donut mix (5x12 szt.)

AC906

58 g | 60 szt. w kartonie



Bajgle amerykańskie



Bajgiel z makiem FR

BJ002

120 g | 40 szt. w kartonie



Bajgiel z sezamem FR

BJ003

120 g | 40 szt. w kartonie



Bajgiel naturalny FR

BJ001

120 g | 40 szt. w kartonie



Bajgiel z czarnuszką FR

BJ007

120 g | 40 szt. w kartonie



Bajgiel z siemieniem lnianym FR

BJ004

120 g | 40 szt. w kartonie



Bajgiel Mix nasion FR

BJ006

120 g | 40 szt. w kartonie



Butki burgerowe



Bułka rzemieślnicza do burgerów

HAM007

120 g | 35 szt. w kartonie



30 min.



Bułka rzemieślnicza czerwona

HAM008

120 g | 35 szt. w kartonie



30 min.



Bułka rzemieślnicza zielona

HAM009

120 g | 35 szt. w kartonie



30 min.



Bułka rzemieślnicza czarna

HAM010

120g | 35 szt. w kartonie



30 min.



Bułka hamburgerowa jasna

HAM011

100 g | 24 szt. w kartonie



30 min.



Bułka hamburgerowa czerwona

HAM013

100 g | 24 szt. w kartonie



30 min.



Bułka hamburgerowa maślana

HAM014E

95 g | 60 szt. w kartonie



30 min.

Butki i precle



Bułka śniadaniowa fitness

BU627E

80 g | 90 szt. w kartonie

 20-30 min.  10 min.  185-195°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



Kajzerka z sezamem

BU629E

60 g | 120 szt. w kartonie

 20-30 min.  10 min.  185-195°C



Kajzerka z ziarnami

BU630E

60 g | 60 szt. w kartonie

 20-30 min.  10 min.  185-195°C



Bulka z ziarnami

BU602

110 g | 60 szt. w kartonie

 20 min.  10-12 min.  200°C



Bulka 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

11% 
MASŁO



Precel maślany

PR700

79 g | 48 szt. w kartonie

 2 h



Bagietki



Bagietka francuska

BA400

290 g | 30 szt. w kartonie

 15 min.  6-8 min.  200-220°C

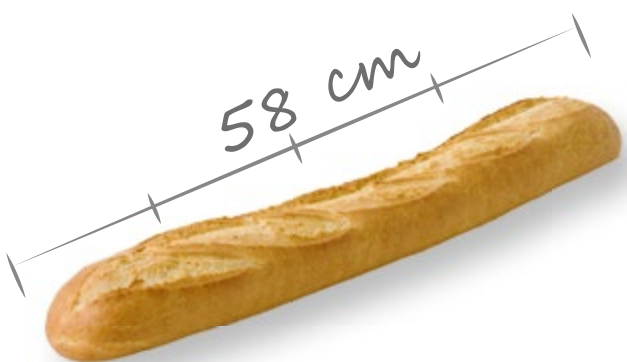


Bagietka ziarnista

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 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 wieloziarnisty

CH512E

450 g | 24 szt. w kartonie

 2-3 h  20 min.  175-180°C



Mix chlebów śniadaniowych

chleb słonecznikowy, orkiszowy, mazowiecki, wieloziarnisty

CH513E

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

 2-3 h  20 min.  175-180°C

Rustykalny



Grande ciemny

CH514E

450 g | 20 szt. w kartonie

 2 h  20 min.  175-180°C



Grande jasny

CH515E

400 g | 20 szt. w kartonie

 2 h  20 min.  175-180°C

Tureckie przekąski



Burek z fetą

TU800

220 g | 40 szt. w kartonie

 25-30 min.  180-200°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





DANE ADRESOWE:

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

Jacek Smętny Sowa
tel. 726 726 035
email: j.sowa@ldwypieki.pl

www.ldwypieki.pl

 LD Wypieki Trójmiasto

