



Katalog



Spis treści

Nowe produkty	// 3
Lód spożywczy	// 4
Lody	// 5
Owoce mrożone	// 6
Frytura	// 7
Pierogi	// 8
Kopytka i kluski	// 9
Przekąski	// 10
Frytki	// 11
Wypieki bankietowe	// 12
Pastries	// 13
Słodkie wypieki	// 14

Bestsellers	// 16
Ciasta krojone	// 18
Ciasta niekrojone	// 22
Ciasta francuskie	// 23
Mini	// 24
Amerykańska cukiernia	// 26
Bajgle amerykańskie	// 27
Bułki burgerowe	// 28
Bułki i precele	// 29
Bagietki	// 31
Chleby	// 32
Tureckie przekąski	// 33

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
-  temperatura smażenia
-  produkt wegański
-  produkt bezglutenowy

Producent:

 **DewiBack**

Nowe produkty



Kostka marchewkowa FR

C1075
4800 g

 4 h  40 porcji



Ciasto cynamonowe FR

C1078
4000 g

 4 h  40 porcji



Beza z malinami FR

BE1400
1600 g

 3 h



Lód spożywczy



Lód w kostkach

L1299

10 kg

Lody



Lody czekoladowe

LO1300
5000 ml



Lody truskawkowe

LO1303
5000 ml



Lody karmel z solą

LO1305
5000 ml



Lody waniliowe

LO1304
5000 ml



Sorbet malinowy

LO1302
5000 ml



Sorbet cytrynowy

LO1301
5000 ml



Sorbet truskawkowy

LO1306
5000 ml



Sorbet porzeczkowy

LO1307
5000 ml



Owoce mrożone



Truskawka mrożona POLSKA

OW1401
10 kg



Malina mrożona

OW1400
10 kg



Jagoda klasa I mrożona

OW1402
10 kg



Wiśnia klasa I mrożona

OW1403
10 kg

Frytura



Frytura EFFO DEEP FRY
Profesjonalny olej 15 L
FU1900
15 L




Frytura LD Goldfryt
FU1901
10 L

Pierogi



Pierogi ruskie 
G1700
2kg



Pierogi z kapustą i grzybami 
G1702
2kg



Pierogi Oreo 
G1703
2kg



Pierogi Raffaello 
G1706
2kg



Pierogi z mięsem 
G1701
2kg

Kopytka i kluski



Kopytka 
G1708
2kg



Kluski śląskie
FRY1707
2kg

 3-4 min.  175°C

ręcznie robione



Przekąski



Nuggets Tempura

N1700

1 kg x 6 worków

🕒 3-4 min. 🏠 180°C



Połędwiczka panierowana łagodna

N1701

1 kg x 5 worków

🕒 5-7 min. 🏠 180°C



Skrzydółka panierowane łagodne

N1702

1 kg x 6 worków

🕒 5-7 min. 🏠 180°C

*czas i temperatura smażenia mrożonego produktu we frytkownicy



Frytki BELGIA



Golden River Frytki 7/7 mm
FRY1500
10 kg | 4x2,5kg

 3-4 min.  175°C



Golden River Frytki 10/10 mm
FRY1501
10 kg | 4x2,5kg

 3-4 min.  175°C



Golden River Frytki steak 10/18 mm
FRY1502
10 kg | 4x2,5kg

 4-5 min.  175°C



LUTOSA Frytki belgijskie 12/12 mm
FRY1503
10 kg | 4x2,5kg

 3-4 min.  175°C



Frytki z batatów 10/10 mm
FRY1509
10 kg | 4x2,5kg

 3 min.  175°C



Krażki cebulowe
FRY1510
6 kg | 6x1kg

 3-4 min.  175°C



*czas i temperatura smażenia mrożonego produktu we frytkownicy

Wypieki bankietowe



Bankietowy sernik z malinami FR

BA1202
3300 g

8 h 80 porcji



Miodownik FR

BA1203
2600 g

8 h 80 porcji



Piernik FR

BA1204
2600 g

8 h 80 porcji



Torcik Royal FR

BA1200
3700 g

8 h 80 porcji



Torcik Clodo FR

BA1201
3700 g

8 h 80 porcji



Eklerki FR

BA1205
28,57 g | 35 szt. w kartonie

8 h


Pastries



Makaroniki Bridor FR

PA1100

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

 20 min.



Makaroniki Bridor FR

PA1101

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

 20 min.

Słodkie wypieki



Tartaletka z malinami i białą czekoladą FR

SW218
90 g | 12 szt. w kartonie

 6 h



Tartaletka z truskawkami FR

SW220
75 g | 12 szt. w kartonie

 6 h



Babeczka czekoladowo-bananowa FR

SW224
95 g | 20 szt. w kartonie

 2 h



Fondant czekoladowy HB

SW217E
90 g | 57 szt. w kartonie

 10 min.  200°C  30%





Monokl z cynamonem HB

SW200
100 g | 60 szt. w kartonie

 20 min.  18 min.  170°C



Drożdźówka z porzeczką FR

SW208
170 g | 48 szt. w kartonie

 1 h



Wafel belgijski FR

SW214
115 g | 50 szt. w kartonie

 1-1,5 h



Muffin czekoladowy premium FR

SW227
112 g | 36 szt. w kartonie

 1 h



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 łąciaty FR

C1008
6200 g

 4 h  40 porcji

NOWOŚĆ



Ciasto cytrynowe FR

C1074
3100 g

 2 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





Ciasto maślane FR

C1076
2200 g

 3 h  40 porcji





Sernik drezdeński FR

C1077
6200 g

 4 h  40 porcji

Ciasta krojone



Tarta migdałowa z karmelem FR

(średnica 28 cm)
C1080
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



Sernik Premium FR

(średnica 28 cm)
C1055
2150 g

6 h 12 porcji



Sernik amerykański (średnica 24 cm) FR

C1081
1450 g

12 h 12 porcji



Czekoladowa fala FR

C1047
1000 g

12 h 12 porcji


WEGAŃSKI



Szarlotka wegańska (średnica 28 cm) 

C1043
2250 g

 12 h  12 porcji



Tort czekoladowy (średnica 24 cm) 

C1057
1900 g

 6 h  12 porcji



Ciasto malinowo-kokosowe 

C1063
2050 g

 9 h  21 porcji



Ciasto z rabarbarem 

C1064
2800 g

 9 h  21 porcji



Biskopt z czekoladą i wiórkami kokosowymi 

C1062
2500 g

 3 h  24 porcji



Kruszaniec/Pleśniak 

C1079
2000 g

 4-6 h  24 porcje



Tort czekoladowy z kremem ganache FR

C1068
1320 g

 4 h  12 porcji



Tarta z truskawkami (średnica 28 cm) FR

C1056
1300 g

 13 h  12 porcji



Tarta czekoladowa z malinami FR

(średnica 24 cm)
C1035
1200 g

 6 h  12 porcji



Tarta cytrynowa FR

C1072
1000 g

 6 h  12 porcji



Ciasto malinowo-żurawinowe crunchy FR

C1040
2100 g

 12 h  12 porcji



Ciasto wiśniowo czereśniowe crunchy FR

C1032
2100 g

 6 h  12 porcji



Tiramisu FR

C1037
1150 g

 12 h  12 porcji



Ciasto Fantazja marchewkowa FR

C1066
1380 g

 9 h  12 porcji


WEGAŃSKI



Ciasto czekoladowe dzień i noc FR

C1065
1100 g

 9 h  12 porcji



Ciasto bananowe z pistacjami FR

C1067
1200 g

 9 h  12 porcji



Ciasto półkruche ze śliwkami FR

C1028
1400 g

 6 h  12 porcji

Ciasta niekrojone



Sernik na kruchym spodzie FR

(średnica 28 cm)

C1021
2500 g

 4 h  16 porcji



Tort waniliowo-czekoladowy FR

(średnica 28 cm)

C1069
1900 g

 12 h  16 porcji



Kremowe ciasto Latte Macchiato FR

(średnica 28 cm)

C1070
1850 g

 12 h  16 porcji



Tort marcepanowy FR

(średnica 28 cm)

C1071
1950 g

 12 h  16 porcji



Tort Panna cotta z borówkami FR

(średnica 28 cm)

C1039
2050 g

 12 h  16 porcji



Tort truskawkowy FR

(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%



Croissant z kremem orzechowym i nugatem 

FR115
110 g | 88 szt. w kartonie

 22-24 min.  165-175°C  20%



Croissant z nadzieniem malinowym 

FR116
90 g | 48 szt. w kartonie

 20 min.  20 min.  175°C

Nowość



Croissant z nadzieniem pistacjowym 

FR122
80 g | 48 szt. w kartonie

 15 min.  20 min.  170°C

Mini



Mini croissant GTG

M326
25 g | 150 szt. w kartonie

15-20 min. 15-17 min. 180-185°C



Mini croissant czekoladowo-orzechowy GTG

M301
45 g | 108 szt. w kartonie

15-20 min. 15-17 min. 180°C



Mix mini croissantów GTG

M325
40 g | 90 szt. w kartonie

15 min. 17-19 min. 170°C



Mix interków TG

(orzechowy, malinowy, serowy, brzoskwiniowy, jabłkowy)
M318E
288 szt. w kartonie

20-30 min. 15 min. 200-220°C



Mix mini drożdżówek FR

(serowy, brzoskwiniowy, jagodowy)
M316E
35 g | 120 szt. w kartonie

20-30 min.



Mix mini muffnów FR

M329
15 g | 150 szt. w kartonie

1 h



Mix mini ślimaków słodkich GTG

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

M323E

35 g | 120 szt. w kartonie

5 min. 15 min. 180°C



Mix mini ślimaków wytrawnych GTG

(serowy z papryką, z cebulą, z pieczarkami)

M324E

35 g | 120 szt. w kartonie

20-30 min. 17-20 min. 180-185°C



Ptysie z bitą śmietaną FR

M330

12,5 g | 240 szt. w kartonie

1 h



Mix hotelowy wykwintny HB

M320E

35 g | 120 szt. w kartonie

15-30 min. 6 min. 185-195°C



Mix bułeczek bankietowych HB

M322E

35 g | 120 szt. w kartonie

15-30 min. 4-6 min. 180-200°C

Mix hotelowy podstawowy HB

M321E

35 g | 120 szt. w kartonie

15-30 min. 6 min. 185-195°C

Amerykańska cukiernia



Donut double choco (FR)

AC917

55 g | 36 szt. w kartonie



1 h



Mini donut z cukrem (FR)

AC919

18 g | 110 szt. w kartonie



15 min



Mini donut mix (FR)

AC905

22 g | 90 szt. w kartonie



1 h



Donut (FR)

AC920

45 g | 72 szt. w kartonie



1 h



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 Mix nasion FR

BJ006
120 g | 40 szt. w kartonie

 20 min.



Bułki burgerowe



Bułka rzemieślnicza do burgerów FR

HAM007
120 g | 35 szt. w kartonie

 30 min.



Bułka rzemieślnicza czerwona FR

HAM008
120 g | 35 szt. w kartonie

 30 min.



Bułka hamburgerowa maślana FR

HAM014E
95 g | 60 szt. w kartonie

 30 min.



Bułka rzemieślnicza czarna FR


HAM010
120 g | 35 szt. w kartonie

 30 min.



Mini bułka hamburgerowa maślana FR

HAM015E
35 g | 100 szt. w kartonie

 20-30 min.

Butki i precle



Kajzerka HB

BU625E
60 g | 120 szt. w kartonie

20-30 min. 10 min. 185-195°C



Kajzerka z makiem HB

BU622E
60 g | 120 szt. w kartonie

20-30 min. 10 min. 185-195°C



Kajzerka z sezamem HB

BU629E
60 g | 120 szt. w kartonie

20-30 min. 10 min. 185-195°C



Ciabatta HB

BU628E
180 g | 40 szt. w kartonie

20-30 min. 10 min. 185-195°C



Precel FR

PR706
83 g | 40 szt. w kartonie

1 h



Bułka słowiańska FR

BU631E
110 g | 40 szt. w kartonie

20-30 min.



Paluch rustico

BU633E
100 g | 80 szt. w kartonie

 20-40 min.  10 min.  185-195°C



Mała bułeczka

BU634E
30 g | 60 szt. w kartonie

 15-30 min.  6 min.  185-195°C



Ciabatta z suszonymi pomidorami

BU635E
80 g | 90 szt. w kartonie

 20-30 min.  10 min.  185-195°C



Paluch śniadaniowy

BU636E
100 g | 70 szt. w kartonie

 20-40 min.  10 min.  185-195°C



Paluch słowiański

BU637E
100 g | 40 szt. w kartonie

 20-40 min.  10 min.  185-195°C



Rogal wieloziarnisty

BU638E
120 g | 54 szt. w kartonie

 20-30 min.  10 min.  185-195°C

Bagietki

WEGAŃSKI



Bagietka francuska HB

BA408E
280 g | 30 szt. w kartonie

30 min. 8-10 min. 180°C

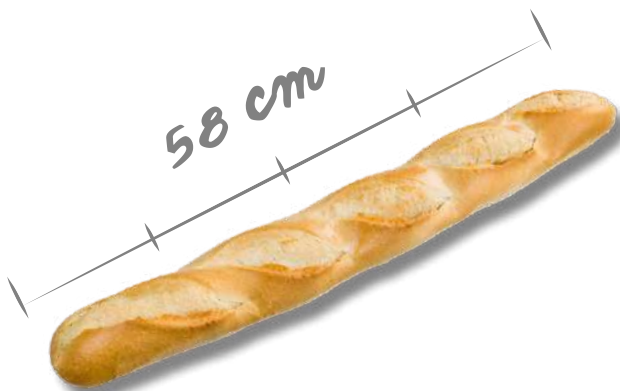
WEGAŃSKI



Bagietka ziarnista HB

BA405E
350 g | 30 szt. w kartonie

20-40 min. 10 min. 185-195°C



Bagietka paryska HB

BA407E
400 g | 20 szt. w kartonie

15 min. 17 min. 190°C



Bagietka korzenna HB

BA406E
320 g | 20 szt. w kartonie

20 min. 10 min. 185-195°C

Do hot dogów

28 cm

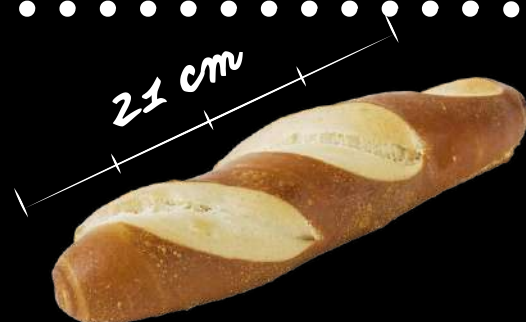


Półbagietka przecięta FR

BA410E
140 g | 28 szt. w kartonie

20-40 min.

21 cm



Paluch bawarski HB

BA409E
110 g | 100 szt. w kartonie

30 min. 10-12 min. 180°C



Chleby



Chleb tostowy maślany **HB**




CH517E
950 g | 12 szt. w kartonie

 2-3 h






Chleb żytni **HB**

CH511E
1000 g | 10 szt. w kartonie

 3-4 h  30 min.  170-175°C

Mix chlebów śniadaniowych **HB**

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 **HB**




CH514E
450 g | 20 szt. w kartonie

 2 h  20 min.  175-180°C



Grande jasny **HB**

CH515E
400 g | 20 szt. w kartonie

 2 h  20 min.  175-180°C

Tureckie przekąski



Burek z mięsem mielonym TG

TU802

220 g | 40 szt. w kartonie

 30-35 min.  180-200°C



Burek ze szpinakiem i serem TG

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

Sylwia Klimek

tel: 727 511 411

email: dok@ldwypieki.pl

Jan Patro

tel: 726 411 311

email: j.patro@ldwypieki.pl

www.ldwypieki.pl



@ldwypieki



LD Wypieki Trójmiasto

