



Katalog



Spis treści

Lody // 3
Nowości // 4
Bankietowe wypieki // 7
Mrożone owoce // 9
Ciasta na sezon // 10
Słodkie wypieki // 12
Pierogi // 14
Frytki i frytura // 13
Wypieki bankietowe // 14
Pastries // 15
Słodkie wypieki // 16

Bestsellers // 18
Ciasta krojone // 21
Ciasta niekrojone // 25
Ciasta francuskie // 26
Mini // 27
Amerykańska cukiernia // 29
Bajgle amerykańskie // 30
Bułki burgerowe // 31
Bułki i prele // 32
Bagietki // 36
Chleby // 38
Tureckie przekąski // 39

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**

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



Nowości



Skarb tropików FR

C1090
1200 g

 8 h  12 porcji



Biszkopt koko-mango FR

C1092
1400 g

 8h  12 porcji



Truskawkowa chmurka FR

C1093
1500g

 8h  12 porcji



Jagodowe trio FR

C1091
1750 g

 8 h  12 porcji



Brownie z wiśniami FR

C1089
1550 g

 8h  12 porcji



Brownie Premium FR

C1082
1400 g

 8 h  12 porcji



Szarlotka z bezą FR

C1083
1700 g

 8 h  12 porcji

Carmelove FR

C1084
1800 g

 8 h  12 porcji





Eklerki malinowe FR

BA1210
850 g | 35 sztuk w kartonie

 6-8 h



Eklerki śmietankowe FR

BA1205
1000 g | 35 szt. w kartonie

 8 h



Bajaderki w posypce kokosowej FR

BA1214
1600 g | 70 sztuk w kartonie

 6-8 h



Bajaderki w posypce orzechowej FR

BA1213
1600 g | 70 sztuk w kartonie

 6-8 h



Babeczki serowe FR

BA1208
1200 g | 48 sztuk w kartonie

 6-8 h



Babeczki kajmakowe FR

BA1209
900 g | 48 sztuk w kartonie

 6-8 h

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 Clodo FR

BA1201
3400 g

 8 h  80 porcji



Bankietowy chałwowiec FR

BA1206
4000 g

 8 h  80 porcji

Bankietowy biszkopt koko-mango FR

BA1212
2500 g

 8 h  80 porcji

Nowość - torty niekrojone



Tort Royal FR

C1085
820 g



Tort Clodo FR

C1086
820 g



Tort pistacjowy FR

C1087
780 g



Tort czekoladowy z wiśnią FR

C1088
1000 g



Owoce



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



Ciasta wiosna/lato



Ciasto malinowo-kokosowe FR

C1063
2050 g

 9 h  21 porcji



Ciasto z rabarbarem FR

C1064
2800 g

 9 h  21 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



Tarta czekoladowa z malinami FR

(średnica 24 cm)
C1035
1200 g

 6 h  12 porcji



Tarta z truskawkami (średnica 28 cm) FR

C1056
1300 g

 13 h  12 porcji



Ciasta wiosna/lato



Ciasto półkrucho ze śliwkami FR

C1028
1400 g

6 h 12 porcji



Pleśniak FR

C1079
2000 g

4-6 h 24 porcje



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



Beza z malinami FR

BE1400
1600 g

3 h


WEGAŃSKI



Ciasto bananowe z pistacjami FR

C1067
1200 g

9 h 12 porcji

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



Drożdówka 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



Pierogi



Pierogi ruskie

G1700
2kg



Pierogi z kapustą i grzybami

G1702
2kg



Pierogi z mięsem

G1701
2kg



Pierogi Oreo

G1703
2kg



Pierogi z truskawkami

G1711
2kg



Pierogi z jagodami

G1713
2kg

ręcznie robione



Garnmaż



Kopytka

G1708

2kg



Kluski śląskie

G1707

2kg



De Volaille

G1712

3kg | 20 szt. w kartonie

 20 min.  160°C





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

 4-5 min.  175°C



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

 3-4 min.  175°C



LUTOSA Frytki cienkie 7/7 mm
FRY1515
10 kg | 4x2,5kg

 3 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



Krążki cebulowe
FRY1510
6 kg | 6x1kg

 3-4 min.  175°C



LUTOSA Frytki 10/10 mm FastReady
FRY1512
10 kg | 4x2,5kg

🕒 90 s 🍳 175°C



LUTOSA Frytki 10/10 mm X-tra Crispy
FRY1505
10 kg | 4x2,5kg

🕒 3-4 min. 🍳 175°C



LUTOSA Frytki steakowe 10/18 mm
FRY1508
10 kg | 4x2,5kg

🕒 3 min. 🍳 175°C



Frytki łódeczki bez skórki
FRY1513
10 kg | 4x2,5kg

🕒 3 min. 🍳 175°C

Frytury gastronomiczne



Frytura EFFO DEEP FRY Profesjonalny olej
FU1900
15 L



Frytura LD GoldFryt
FU1901
10 L

Przekąski



Nuggets Tempura

N1700

1 kg x 6 worków

🕒 3-4 min. 🏠 180°C



Polędwiczka panierowana łagodna

N1701

1 kg x 5 worków

🕒 5-7 min. 🏠 180°C



Skrzydełka panierowane łagodne

N1702

1 kg x 6 worków

🕒 5-7 min. 🏠 180°C

*czas i temperatura smażenia mrożonego produktu we frytkownicy



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.

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



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



Kostka marchewkowa FR

C1075
4800 g

 4 h  40 porcji



Ciasto cyrnatowe FR

C1078
4000 g

 4 h  40 porcji



Ciasto maślane FR

C1076
2200 g

 3 h  40 porcji



Sernik drożdżowy 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



Tort czekoladowy z kremem ganache 
C1068
1320 g

 4 h  12 porcji



Biskopt z czekoladą i wiórkami kokosowymi 
C1062
2500 g

 3 h  24 porcji



Tiramisu 
C1037
1150 g

 12 h  12 porcji



Ciasto Fantazja marchewkowa 
C1066
1380 g

 9 h  12 porcji

Ciasta niekrojone



Sernik na kruchym spodzie

(średnica 28 cm)

C1021

2500 g



4 h 16 porcji



Tort marcepanowy

(średnica 28 cm)

C1071

1950 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



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 hotelowy podstawowy HB

M321E

35 g | 120 szt. w kartonie

15-30 min. 6 min. 185-195°C



Ptysie z bitą śmietaną FR

M330

12,5 g | 240 szt. w kartonie

1 h



Mix bułeczek bankietowych HB

M322E

35 g | 120 szt. w kartonie

15-30 min. 4-6 min. 180-200°C



Amerykańska cukiernia



Donut double choco

AC917

55 g | 36 szt. w kartonie



1 h



Mini donut mix

AC905

22 g | 90 szt. w kartonie



1 h



Mini donut z cukrem

AC919

18 g | 110 szt. w kartonie



15 min



Donut

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

HAM007

120 g | 35 szt. w kartonie

 30 min.



Bułka rzemieślnicza czerwona

HAM008

120 g | 35 szt. w kartonie

 30 min.



Bułka hamburgerowa maślana

HAM014E

95 g | 60 szt. w kartonie

 30 min.



Bułka rzemieślnicza czarna

HAM010

120g | 35 szt. w kartonie

 30 min.



Mini bułka hamburgerowa maślana

HAM015E

35 g | 100 szt. w kartonie

 20-30 min.



Mix mini bułek burgerowych

HAM016E

26g | 80 szt. w kartonie

 20 min.

Nowość


WEGAŃSKI

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



Precl 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 HB

BU633E

100 g | 80 szt. w kartonie

20-40 min. 10 min. 185-195°C



Mała bułeczka HB

BU634E

30 g | 60 szt. w kartonie

15-30 min. 6 min. 185-195°C



Rogal wieloziarnisty HB

BU638E

120 g | 54 szt. w kartonie

20-30 min. 10 min. 185-195°C



Paluch śniadaniowy HB

BU636E

100 g | 70 szt. w kartonie

20-40 min. 10 min. 185-195°C



Paluch słowiański HB

BU637E

100 g | 40 szt. w kartonie

20-40 min. 10 min. 185-195°C



Mini bułeczka pszenna long HB

M331

35 g | 60 szt. w kartonie

 15-30 min.  6 min.  240°C



Podpłomyk z ziarnami FR

BU631E

70 g | 85 szt. w kartonie

 2-3h



Bułka poznańska HB

BU639E

105 g | 60 szt. w kartonie

 30-40 min.  7 min.  190°C



TRADYCJA SMAKU



Bagietki


WEGAŃSKI



Bagietka francuska

BA408E

280 g | 30 szt. w kartonie

 30 min.  8-10 min.  180°C


WEGAŃSKI

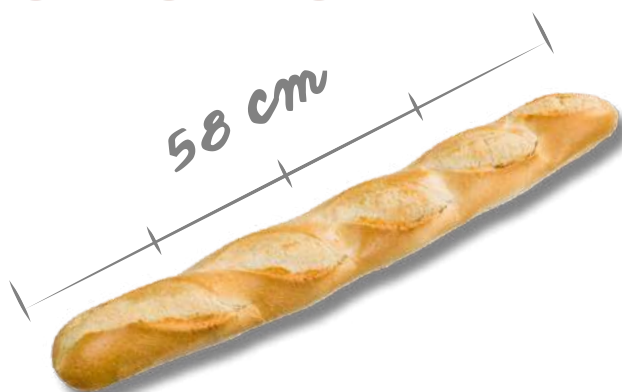


Bagietka ziarnista

BA405E

350 g | 30 szt. w kartonie

 20-40 min.  10 min.  185-195°C



Bagietka paryska

BA407E

400 g | 20 szt. w kartonie

 15 min.  17 min.  190°C



Bagietka korzenna

BA406E

320 g | 20 szt. w kartonie

 20 min.  10 min.  185-195°C

Do hot dogów

28 cm



Półbagietka przecięta

BA410E

140 g | 28 szt. w kartonie

 20-40 min.

21 cm



Paluch bawarski

BA409E

110 g | 100 szt. w kartonie

 30 min.  10-12 min.  180°C



**ZAWSZE
ŚWIEŻE**



Chleby



Chleb tostowy maślany HB

CH517E

950 g | 12 szt. w kartonie

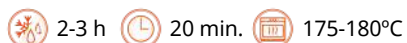


Mix chlebów śniadaniowych HB

chleb słonecznikowy, orkiszowy, mazowiecki, wieloziarnisty

CH513E

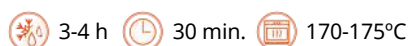
500 g, 500 g, 450 g, 400 g | 20 szt. w kartonie



Chleb żytni HB

CH511E

1000 g | 10 szt. w kartonie



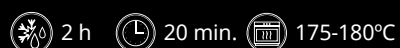
Rustykalny



Grande ciemny HB

CH514E

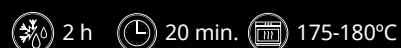
450 g | 20 szt. w kartonie



Grande jasny HB

CH515E

400 g | 20 szt. w kartonie



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

Lód spożywczy



Lód w kostkach

L1299

10 kg



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

