



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



*5 000 obj. jedn. w ml

Nowości



Skarb tropików FR

C1090
1200 g

8 h 12 porcji



Biskopt 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



Carmelove FR

C1084
1800 g

 8 h  12 porcji



Szarlotka z bezą FR

C1083
1700 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 półkruche ze śliwkami FR

C1028
1400 g

 6 h  12 porcji



Tort Panna cotta z borówkami FR

(średnica 28 cm)
C1039
2050 g

 12 h  16 porcji



Beza z malinami FR

BE1400
1600 g

 3 h



Pleśniak FR

C1079
2000 g

 4-6 h  24 porcje



Tort truskawkowy FR

(średnica 28 cm)
C1053
2150 g

 12 h  16 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



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



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



Garmaz



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 GoldFry
FU1901
10 L



Frytura TrioGold
FU1902
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  28 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



Biszkopt 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



Ptysie z bitą śmietaną FR

M330

12,5 g | 240 szt. w kartonie

1 h



Mix hotelowy podstawowy HB

M321E

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 rustykalny HB

M334E

40 g | 125 szt. w kartonie

15-30 min. 6 - 10 min. 185-195°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



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



Rogal wieloziarnisty

BU638E

120 g | 54 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



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 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

56,5 cm*



Bagietka paryska HB

BA407E

400 g | 20 szt. w kartonie

15 min. 17 min. 190°C

56 cm*



Bagietka korzenna HB

BA406E

320 g | 20 szt. w kartonie

20 min. 10 min. 185-195°C

*podane wymiary to długości deklarowane przez producenta, dopuszczalne są odchylenia na poziomie +/- 2 cm

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



**ZAWSZE
ŚWIEŻE**



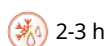
Chleby



Chleb tostowy maślany HB

CH517E

950 g | 12 szt. w kartonie

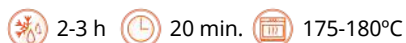


Mix chlebów śniadaniowych HB

chleb słonecznikowy, orkiszowy, mazowiecki, wieloziarnisty

CH513E

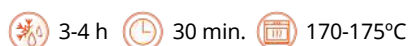
500 g, 500 g, 450 g, 400 g | 20 szt. w kartonie



Chleb żytni HB

CH511E

1000 g | 10 szt. w kartonie



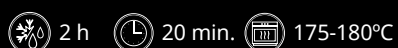
Rustykalny



Grande ciemny HB

CH514E

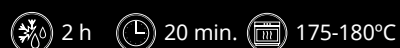
450 g | 20 szt. w kartonie



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

