



Katalog

Spis treści

Lody // 3	Bestsellers // 22
Sosy // 4	Ciasta krojone // 24
Produkty do pizzy // 6	Ciasta niekrojone // 27
Nowości // 8	Ciasta francuskie // 28
Bankietowe wypieki // 11	Mini // 29
Torty niekrojone // 12	Amerykańska cukiernia // 31
Mrożone owoce // 13	Bajgle amerykańskie // 32
Słodkie wypieki // 14	Bułki burgerowe // 33
Pierogi i garmaz // 16	Bułki i precle // 34
Frytki i frytura // 18	Bagietki // 36
Przekąski // 20	Chleby // 38
Pastries // 21	Tureckie przekąski i lód // 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



Sosy butelki



Sos Tysiąca Wysp

SOS3009
900 g



Sos czosnkowy biały

SOS3010
900 g



Sos BBQ Premium

SOS3008
1000 g



Sos ostry piri piri

SOS3011
1000 g



Musztarda sarepska

SOS3007
1000 g



Ketchup Premium

SOS3006
1000 g



Majonez Top Chef 50%

SOS3005
900 g

Sosy wiadra



Musztarda sarepska

SOS3004
5000 g



Majonez 50%

SOS3000
5000 g



Majonez Morski 65%

SOS3001
5000 g



Ketchup Premium

SOS3002
5000 g



Ketchup Specjał

SOS3003
5000 g



Produkty do pizzy



Papryka Jalapeno zielone
LET'S COOK
PW4004
3,1 kg



Pomidorowa Pulpa Włoska
Carlo Manzella
PW4009
10 kg



Pomidory Włoskie pelati
FIORINO - całe bez skórki
PW4010
2,5 kg



Pomidory Włoskie Krojone NOVI (Pulpa pomidorowa) - pomidory w kawałkach
PW4011
2,5 kg



Pomidorowy koncentrat
z włoskich pomidorów 28-30% NOVI
PW4012
4,5 kg



Suszone Pomidory Włoskie
w oleju
PW4013
3100 ml/2800 g

**SKŁADNIKI,
KTÓRE
ROBIĄ
RÓŻNICĘ!**



Nowości

DO WYCZERPANIA ZAPASÓW



Skarb tropików (FR)

C1090
1200 g

8 h 12 porcji

DO WYCZERPANIA ZAPASÓW



Biskopt koko-mango (FR)

C1092
1400 g

8 h 12 porcji

NOWOŚĆ



Mini beza z malinami (FR)

BE1401
960 g/karton
80 g/porcja

8 h 12 sztuk w kartonie

DO WYCZERPANIA ZAPASÓW



Truskawkowa chmurka (FR)

C1093
1500g

8h 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



Tort Orzechowiec FR

C1029
1500 g

 12 h  12 porcji



DO WYCZERPANIA ZAPASÓW



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



Bankietowy torcik czekoladowy z wiśnią FR

BA1207
3500 g

 8 h  80 porcji



Bankietowy chałwowiec FR

BA1206
4000 g

 8 h  80 porcji

DO WYCZERPANIA ZAPASÓW



Bankietowy biszkopt koko-mango FR

BA1212
2500 g

 8 h  80 porcji

Nowość - torty niekrojone

DO WYCZERPANIA ZAPASÓW



Tort Royal FR

C1085
820 g



8h



Tort Clodo FR

C1086
820 g



8h



Tort pistacjowy FR

C1087
780 g



8h



Tort czekoladowy z wiśnią FR

C1088
1000 g



8 h



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

*wszystkie owoce są na zamówienie



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



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

DO WYCZERPANIA ZAPASÓW



De Volaille

G1712

3kg | 20 szt. w kartonie

 20 min.  160°C





Krążki cebulowe

FRY1510

6 kg | 6x1kg

 3-4 min.  175°C

DO WYCZERPANIA ZAPASÓW



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

DO WYCZERPANIA ZAPASÓW



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

DO WYCZERPANIA ZAPASÓW



Frytura LD GoldFryt
FU1901
10 L



Frytura TrioGold
FU1902
10 L

Nowość

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



Kostka marchewkowa FR

C1075
4800 g

 4 h  40 porcji



Szarlotka FR

C1009
6400 g

 4 h  40 porcji



Makowiec FR

C1010
6200 g

 4 h  40 porcji



Sernik drezdeński FR

C1077
6200 g

 4 h  40 porcji



Ciasto cyjmonowe FR

C1078
4000 g

 4 h  28 porcji

DO WYCZERPANIA ZAPASÓW



Ciasto maślane FR

C1076
2200 g

 3 h  40 porcji

Ciasta krojone



Szarlotka wegańska (średnica 28 cm) FR

C1043
2250 g

 12 h  12 porcji



Tort czekoladowy (średnica 24 cm) FR

C1057
1900 g

 6 h  12 porcji



Tort czekoladowy z kremem ganache FR

C1068
1320 g

 4 h  12 porcji



Ciasto Fantazja marchewkowa FR

C1066
1380 g

 9 h  12 porcji



Ciasto półkruche ze śliwkami FR

C1028
1400 g

 6 h  12 porcji



Tiramisu FR

C1037
1150 g

 12 h  12 porcji



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



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



Czekoladowa fala FR

C1047

1000 g

 12 h  12 porcji



Ciasto malinowo-kokosowe FR

C1063
2050 g

 9 h  21 porcji



Biskopt z czekoladą i wiórkami kokosowymi FR

C1062
2500 g

 3 h  24 porcji



Pleśniak FR

C1079
2000 g

 4-6 h  24 porcje



Ciasto wiśniowo czereśniowe crunchy FR

C1032
2100 g

 6 h  12 porcji



Sernik amerykański (średnica 24 cm) FR

C1081
1450 g

 12 h  12 porcji



Sernik Premium FR

(średnica 28 cm)

C1055
2150 g

 6 h  12 porcji

Ciasta niekrojone



Sernik na kruchym spodzie FR

(średnica 28 cm)

C1021

2500 g

 4 h  16 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



Tort marcepanowy FR

(średnica 28 cm)

C1071

1950 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



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



Mini donut mix

AC905

22 g | 90 szt. w kartonie



1 h



Bajgle amerykańskie

DO WYCZERPANIA ZAPASÓW



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 | 25 szt. w kartonie

 30 min.



Bułka hamburgerowa maślana FR

HAM014E
95 g | 60 szt. w kartonie

 30 min.



Mini bułka hamburgerowa maślana FR

HAM015E
35 g | 100 szt. w kartonie

 20-30 min.

DO WYCZERPANIA ZAPASÓW



Bułka rzemieślnicza czerwona FR

HAM008
120 g | 35 szt. w kartonie

 30 min.

DO WYCZERPANIA ZAPASÓW



Bułka rzemieślnicza czarna FR

HAM010
120g | 35 szt. w kartonie

 30 min.



Mix mini bułek burgerowych FR

HAM016E
26g | 80 szt. w kartonie

 20 min.

 WEGAŃSKI

Bułki i precele



Kajzerka

BU625E

60 g | 120 szt. w kartonie

 20-30 min.  10 min.  185-195°C

DO WYCZERPANIA ZAPASÓW



Kajzerka z makiem

BU622E

60 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



Bułka słowiańska

BU631E

110 g | 40 szt. w kartonie

 20-30 min.



Preceł

PR706

83 g | 40 szt. w kartonie

 1 h



Mini bułeczka pszenna long

M331

35 g | 60 szt. w kartonie

 15-30 min.  6 min.  240°C



Paluch rustico HB

BU633E

100 g | 80 szt. w kartonie

 20-40 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



Rogal wieloziarnisty HB

BU638E

120 g | 54 szt. w kartonie

 20-30 min.  10 min.  185-195°C



Mała bułeczka HB

BU634E

30 g | 60 szt. w kartonie

 15-30 min.  6 min.  185-195°C



Podpłomyk z ziarnami FR

BU641E

70 g | 85 szt. w kartonie

 2-3h

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**



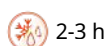
Chleby



Chleb tostowy maślany HB

CH517E

950 g | 12 szt. w kartonie

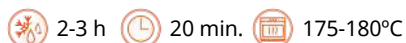


Mix chlebów śniadaniowych HB

chleb słonecznikowy, orkiszowy, mazowiecki, wieloziarnisty

CH513E

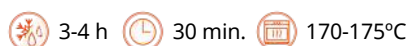
500 g, 500 g, 450 g, 400 g | 20 szt. w kartonie



Chleb żytni HB

CH511E

1000 g | 10 szt. w kartonie



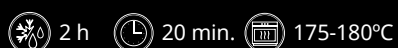
Rustykalny



Grande ciemny HB

CH514E

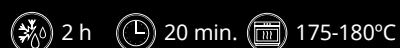
450 g | 20 szt. w kartonie



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

