



Katalog

Spis treści

Lody // 3

Produkty do pizzy // 4

Nabiał // 5-6

Sosy // 6

Bankietowe wypieki // 7

Słodkie wypieki // 9

Pierogi i garmaż // 10

Frytki // 12

Przekąski // 13

Frytura i oleje // 14

Mrożone owoce // 15

Pastries // 16

Bestsellers // 17

Amerykańska cukiernia // 18

Ciasta krojone // 19

Ciasta niekrojone // 24

Ciasta francuskie // 25

Mini // 26

Bajgle amerykańskie // 29

Bułki burgerowe // 30

Bułki // 31

Bagietki // 33

Chleby // 34

Tureckie przekąski i lód // 35

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:

INTER®
Europa

Lody



Lody czekoladowe

LO1300
5000 ml



Lody truskawkowe

LO1303
5000 ml



Lody karmel z solą

LO1305
5000 ml



Sorbet malinowy

LO1302
5000 ml



Sorbet cytrynowy

LO1301
5000 ml



Sorbet truskawkowy

LO1306
5000 ml



Sorbet porzeczkowy

LO1307
5000 ml



Produkty do pizzy



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



Pomidorowa Pulpa Włoska
NOVI
PW4015
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
Paski w oleju
PW4014
1700 g

Nowości - nabiał



Ser szlachetny blok

NA4002
ok. 3-4 kg



Ser Gouda blok

NA4005
ok. 2- 3 kg



Ser Mozzarella kulka

NA4001
125 g | 12 szt. w kartonie



**Wióry sera Mozzarella Julienne
Fior di Latte**

NA4000
2 kg



Ser w plastrach

NA4007
1 kg



Ser Mozzarella granulat

NA4009
1 kg



Mini masło POLMLEK

NA4003

10 g | 96 szt. w kartonie

Sosy



Masło Ekstra

NA4006

200 g



Musztarda sarepska

SOS3004

5000 g



Majonez Premium

SOS3013

3 l



Majonez Morski 65%

SOS3001

5000 g



Ketchup Premium

SOS3002

5000 g

Bankietowe wypieki



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



Bankietowe ciasto gruszkowo-kajmakowe na orkisz FR

BA1217
2600g

8 h 80 porcji



Bankietowe brownie z wiśniami FR

BA1216
2600 g

 8h  80 porcji



Bankietowe ciasto marchewkowe FR

BA1218
2350g

 8h  80 porcji



Słodkie 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



Fondant czekoladowy HB

SW217E
90 g | 57 szt. w kartonie



Wafel belgijski FR

SW214
115 g | 50 szt. w kartonie



Muffin czekoladowy premium FR

SW227
112 g | 36 szt. w kartonie



Drożdżówka z porzeczką FR

SW208
170 g | 48 szt. w kartonie



Pierogi



Pierogi ruskie

G1700
2kg



Pierogi z kapustą i grzybami

G1702
2kg



Pierogi Raffaello

G1706
2kg



Pierogi Oreo

G1703
2kg



Pierogi z truskawkami

G1711
2kg



Pierogi z jagodami

G1713
2kg

recznie robione





Pierogi z mięsem

G1701
2kg



Kluski śląskie

G1707
2kg



Kopytka

G1708
2kg





LUTOSA Frytki 10/10 mm X-tra Crispy

FRY1505

10 kg | 4x2,5kg

🕒 3-4 min. 🍳 175°C



Frytki łódeczki bez skórki

FRY1513

10 kg | 4x2,5kg

🕒 3 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



LUTOSA Frytki steakowe 10/18 mm

FRY1508

10 kg | 4x2,5kg

🕒 3 min. 🍳 175°C

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



Krążki cebulowe

FRY1510

6 kg | 6x1kg

🕒 3-4 min. 🍳 175°C

*czas i temperatura smażenia mrożonego produktu we frytkownicy



Frytury gastronomiczne i oleje



Frytura TrioGold

FU1902
10 L



Olej rzepakowy GoldPro

FU1903
5 L



Owoce



Truskawka mrożona

OW1412

10 kg



Malina mrożona

OW1414

10 kg



Jagoda kanadyjska mrożona (borówka)

OW1411

10 kg



Wiśnia mrożona

OW1413

10 kg



Mieszanka kompotowa z pestką

(śliwka z pestką, aronia, porzeczka czerwona, agrest, truskawka)

OW1415

4x2,5 kg

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



Szarlotka FR

C1009
6400 g

 4 h  40 porcji



Makowiec FR

C1010
6200 g

 4 h  40 porcji



Placek z wiśniami FR

C1013
5000 g

 4 h  40 porcji

Amerykańska cukiernia



Mini donut mix FR

AC905
22 g | 90 szt. w kartonie

 1 h

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 półkrucho ze śliwkami FR

C1028
1400 g

 6 h  12 porcji



Tort truskawkowy FR

(średnica 28 cm)

C1094
2150 g

 12 h  12 porcji



Tarta migdałowa z karmelem FR

(średnica 28 cm)

C1080

950 g

 6 h  12 porcji



Tarta czekoladowa z malinami FR

(średnica 24 cm)

C1035

1200 g

 6 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



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



Tort marchewkowy z rokitnikiem FR

C1095

1150 g

 8 h  12 porcji



Miodownik FR

C1096

1950 g

 8h  12 porcji



Szarlotka z bezą FR

C1083

1700 g

 8 h  12 porcji



Brownie z wiśniami FR

C1089

1550 g

 8h  12 porcji

Carmelove FR

C1084

1800 g

 8 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



Czekoladowa fala FR

C1047
1000 g

 12 h  12 porcji



Tiramisu FR

C1037
1150 g

 12 h  12 porcji



Ciasto z jagodami i kruszonką FR

C1097

2160 g

 9 h  24 porcje



Ciasto z orzechami pekan i syropem klonowym FR

C1098

1975 g

 8 h  24 porcje



Ciasto z malinami i pistacjami FR

C1099

2160 g

 8 h  24 porcje



Ciasto z rabarbarem FR

C1064

2800 g

 8 h  21 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



Tort pistacjowy FR

C1087

780 g

 8h



Tort marcepanowy FR

(średnica 28 cm)

C1071

1950 g

 12 h  16 porcji



Beza z malinami FR

BE1400

1600 g

 3 h



Tort Clodo FR

C1086

820 g

 8h

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



Eklerki malinowe FR

BA1210

850 g | 35 sztuk w kartonie



Bajaderki w posypce kokosowej FR

BA1214

1600 g | 70 sztuk w kartonie



Babeczki serowe FR

BA1208

1200 g | 48 sztuk w kartonie



Eklerki śmietankowe FR

BA1205

1000 g | 35 szt. w kartonie



Bajaderki w posypce orzechowej FR

BA1213

1600 g | 70 sztuk w kartonie



Babeczki kajmakowe FR

BA1209

900 g | 48 sztuk w kartonie





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



Mini beza z malinami FR

BE1401

960 g/karton

80 g/porcja

8 h 12 sztuk w kartonie



Mix hotelowy rustykalny HB

M334E

40 g | 125 szt. w kartonie

15-30 min. 6 - 10 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



Mix hotelowy podstawowy HB

M321E

35 g | 120 szt. w kartonie

15-30 min. 6 min. 185-195°C

Bajgle amerykańskie



Bajgiel Mix nasion FR

BJ006

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.



Bułki burgerowe



Bułka rzemieślnicza do burgerów

HAM007

120 g | 25 szt. w kartonie



30 min.



Mix mini bułek burgerowych

HAM016E

26g | 80 szt. w kartonie



20 min.



Bułka hamburgerowa maślana

HAM014E

95 g | 60 szt. w kartonie



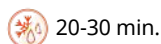
30 min.



Mini bułka hamburgerowa maślana

HAM015E

35 g | 100 szt. w kartonie



20-30 min.



Bułki



Kajzerka HB

BU625E

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



Mini bułeczka pszenna long HB

M331

35 g | 60 szt. w kartonie

15-30 min. 6 min. 240°C



Bułka słowiańska FR

BU631E

110 g | 40 szt. w kartonie

20-30 min.



Podpłomyk z ziarnami FR

BU641E

70 g | 85 szt. w kartonie

2-3h



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



Bagietki



Bagietka francuska HB

BA408E

280 g | 30 szt. w kartonie

30 min. 8-10 min. 180°C



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

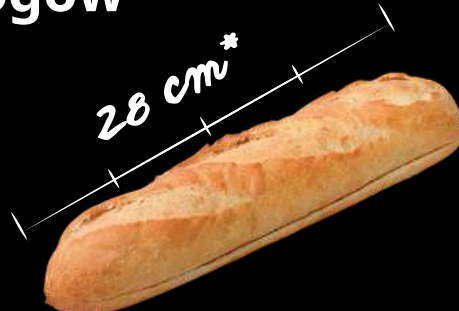
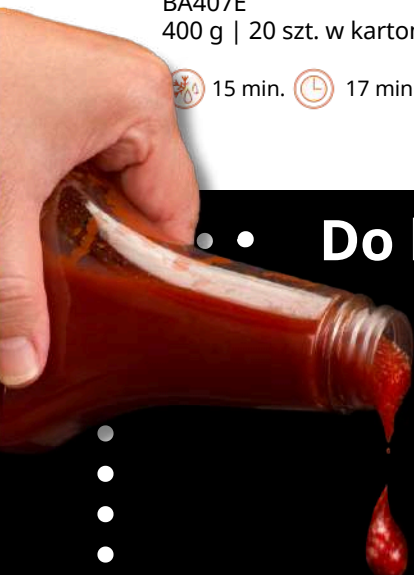
BA406E

320 g | 20 szt. w kartonie

20 min. 10 min. 185-195°C

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

Do hot dogów



Półbagietka przecięta FR

BA410E

140 g | 28 szt. w kartonie

20-40 min.



Chleby



Chleb tostowy maślany HB

CH517E

950 g | 12 szt. w kartonie

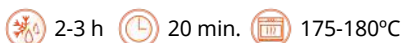


Mix chlebów śniadaniowych HB

chleb słonecznikowy, orkiszowy, mazowiecki, wieloziarnisty

CH513E

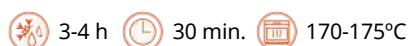
500 g, 500 g, 450 g, 400 g | 20 szt. w kartonie



Chleb żytni HB

CH511E

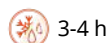
1000 g | 10 szt. w kartonie



Chleb tartinkowy ciemny FR

CH518E

230 g | 30 szt. w kartonie



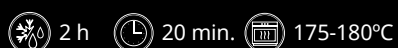
Rustykalny



Grande ciemny HB

CH514E

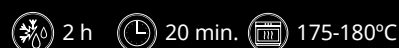
450 g | 20 szt. w kartonie



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

Sylvia Klimek
tel: 727 511 411
email: dok@ldwypieki.pl

Jan Patro
tel: 726 411 311
email: j.patro@ldwypieki.pl

www.ldwypieki.pl
[@ldwypieki](https://www.instagram.com/ldwypieki)
LD Wypieki Trójmiasto

