



Katalog

Spis treści

Nabiał // 4
Produkty do pizzy // 5
Bankietowe wypieki // 6
Frytki // 8
Frytura i lód // 9
Ciasta krojone // 10
Kontakt // 11



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



NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI SKŁADNIKI



Nabiał



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



Masło Ekstra

NA4006
200 g



Twaróg półtłusty

NA4007
ok. 1 kg

Produkty do pizzy



Pomidory Pelati krojone bez skórki

PW4016
2500g/1500g



Pomidorowy koncentrat z włoskich pomidorów 28-30% NOVI

PW4012
4,5 kg



Pomidory Pelati całe bez skórki

PW4017
2,5 kg

Bankietowe wypieki



Bankietowy sernik z malinami FR

BA1202
3300 g

 8 h  80 porcji



Miodownik FR

BA1203
2600 g

 8 h  80 porcji



Bankietowe ciasto marchewkowe FR

BA1218
2350g

 8h  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



Piernik FR

BA1204
2600 g

 8 h  80 porcji



Bankietowe brownie z wiśniami FR

BA1216
2600 g

 8 h  80 porcji



Bankietowe ciasto gruszkowo-kajmakowe na orkiszu FR

BA1217
2600g

 8 h  80 porcji

Bankietowe ciasto makowe FR

BA1219
2500 g

 8 h  80 porcji



Frytki BELGIA



LUTOSA Frytki belgijskie 12/12 mm

FRY1503

10 kg | 4x2,5kg

 3-4 min.  175°C



LUTOSA Frytki steakowe 10/18 mm

FRY1508

10 kg | 4x2,5kg

 3 min.  175°C

*czas i temperatura smażenia mrożonego produktu we frytkownicy



Frytura gastronomiczna



Frytura TrioGold

FU1902

10 L

Lód spożywczy



Lód w kostkach

L1299

10 kg

Ciasta



Carmelove FR

C1084
1800 g

8 h 12 porcji



Brownie z wiśniami FR

C1089
1550 g

8h 12 porcji



Szarlotka z bezą FR

C1083
1700 g

8 h 12 porcji



Miodownik FR

C1096
1950 g

8h 12 porcji



Tort marchewkowy z rokitnikiem FR

C1095
1150 g

8 h 12 porcji



DANE ADRESOWE:

tel.: 58 58 000 48

email: dok@ldwypieki.pl

www.ldwypieki.pl



@ldwypieki



LD Wypieki Trójmiasto

