

## Složení nebalených výrobků

<i>Druh zboží</i>	<i>Číslo, název výrobků</i>	<i>Složení</i>	<i>Alergeny</i>	<i>Trvanlivost</i>
<b>Vícevrnné pečivo</b>	0042 – rustikální žemle 70 g 0245 – selský rohlík 60 g 0035 – sojový uzel 60 g 0037 – vícevrnné trojče 110 g 0101 – vícevrnná bageta 80 g 0210 – kornspiz 60 g 0212 – kornbageta 160 g 0029 – kornrohlík 60 g 0030 – vecka vícevrnná 300 g	mouka pšeničná, vícevrnné směsy (15 %), droždí, tuk, sůl, zlepšující přípravek, ovesné vločky, sezam, len, slunečnice	lepek, soja, sezam	1 den
	0063 – ovsík 60 g	mouka pšeničná, směs ovsík (15 %), droždí, tuk, sůl, zlepšující přípravek, ovesné vločky, sezam	lepek, sezam	1 den
	0039 – Pohankové zrno 80 g	mouka pšeničná, pohanková směs (15 %), droždí, tuk, sůl, zlepšující přípravek, slunečnice, dýňová semínka	lepek, soja	1 den
<b>Běžné pečivo</b>	0003 – rohlík 50 g 0008 – banketka 30 g 0004 – bageta 110 g 0110 – kaizerka 52 g 0250 – houska 54 g 0053 – houska chlebová 52 g 0252 – hamburgerová žemle 80 g 0005 – bageta francouzská 110 g 009 – vecka chlebičková 300 g 0069 – staročeský rohlík	mouka pšeničná, tuk, zlepšující přípravek, sůl, cukr, droždí – + sádlo	lepek, sezam	1 den
<b>Speciální pečivo</b>	0099 – Pivovarský rohlík 60 g	mouka pšeničná, pivní směs(40 %), droždí, tuk, koření	lepek, sezam, soja	1 den
	0060 – Škvarková placka 80 g	mouka pšeničná, škvarky (20 %), bramborová směs, droždí, tuk	lepek	1 den
	0152 – Bramburger 70 g	mouka pšeničná, bramborová směs, droždí, tuk	lepek	1 den
	0024 – Zelný šnek 60 g	mouka pšeničná, kysané zelí, droždí, sůl, tuk	lepek	1 den
	0241 – Houska sýrová 70 g	mouka pšeničná, tuk, zlepšující přípravek, sůl, cukr, droždí, sýr	lepek, mléko	1 den
	0007 – Pizza rohlík 80 g	mouka pšeničná, tuk, zlepšující přípravek, sůl, cukr, droždí, kečup, sýr	lepek, mléko	1 den
	0015 – Slaninový rohlík 80 g	mouka pšeničná, tuk, zlepšující přípravek, sůl, cukr, droždí, slanina, sýr	lepek, mléko	1 den
	0012 – Bageta louhovaná 110 g	mouka pšeničná, tuk, zlepšující přípravek, sůl, cukr, droždí, 3 % louh sodný	lepek	1 den
	0097 – Bagetka rustikáno 80 g	mouka pšeničná, mouka žitná, sůl, droždí, bramborové vločky, ječná mouka, olej, pš. celozrnná mouka, sušená zelenina, směs koření, gluk. sirup, suš. syrovátka, pš. lepek, emulgátor, stabilizátor E516, suš. pš. kvas, enzymy	lepek, suš. syrovátka,	1 den
<b>Listové a plundrové pečivo</b>	0352 – Croissant 60 g 0350 – čoko rolka 68 g 0375 – hřeben borůvka 65 g 0359 – štrůdlík jablko 190 g 0360 – javorová mřížka 90 g 0372 – listové trojhránky 65 g 0379 – hřeben meruňka 75 g 0037 – niva šáteček 100 g 0349 – snack párek 110 g	mouka pšeničná, tuk, emulgátor, kontervant, kyselina citonová, barvivo E160a, voda, sůl, náplně–tvarohová, ovocná, maková, ořechová, jablečná, vanilka, borůvková, meruňková náplň, javorový sirup, +sýr Niva +sýr, párek, kečup	lepek, ořechy, sója, mléko, suš. syrovátka	1den
<b>Jemné pečivo</b>				
<b>– s náplní</b>	0019 – Koláč velký 280 g 0036 – koláč lubský 170 g 0020 – koláček kombinovaný, koláček ovocný 70 g – 0525 borůvkový – 0255 meruňkový – 0234 jahodový 0256 – koláček tvarohový 70 g 0257 – koláček makový 70 g 0046 – selský koláč 80 g 0067 – borůvkový koláček 80 g 0238 – ořechový rohlíček 65 g 0402 – rohlíček tvarohový s čoko polevou 70 g 0223 – koblíha 55 g 0222 – koblíha 44 g 0043 – bavorský vdolek 70 g 00321 – šnek s náplní 70 g 0021 – šáteček 68 g 0061 – šáteček speciál 70 g 0071 – buchty Honzíkovky 70 g	mouka pšeničná, cukr, tuk, droždí, zlepšující přípravek, rozinky, sušená syrovátka, citronové aroma, vanilkový cukr, povidla, náplně – ovocné – jahoda, borůvka, meruňka, švestka, malina, jablečková, tvarohová náplň +maková náplň +kompotovaný švestky +mražené borůvky +řechová náplň + čokoládová poleva  +tvrdý tvahoh, šlehačka +skořicová náplň  +náplň malina, meruňka +náplň maková, tvarohová, povidlová	lepek, vejce, soja, mléko, suš. syrovátka, ořechy	1 den
<b>– bez náplně</b>	0023 – loupáček 60 g 0033 – skořicový uzel 65 g 0034 – jídášek 65 g 0232 – lubská špička 65 g 0017 – vánočka 380 g 0016 – vánočka malá 210 g 0225 – šiška smažená 48 g	mouka pšeničná, cukr, tuk, droždí, zlepšující přípravek, rozinky, sušená syrovátka, citronové aroma, vanilkový  +cukr, skořice	lepek, suš. syrovátka	1 den
<b>Chlebové pečivo</b>	0027 – chlebánec 90 g 0010 – chléb 900 g, 0014 – dalaťánek 400 g 0013 – dalaťánek 200 g	mouka pšeničná, mouka žitná, droždí, přírodní kvas, sůl, kmín	lepek	2 den
	0078 – nopalový chléb 500 g	mouka pšeničná, mouka žitná, přírodní kvas, sůl, nopalová mouka (5 %), droždí	lepek,	2 dny
	0065 – pivní chlebič 300 g	mouka pšeničná, mouka žitná, pivovarské kvasnice, přírodní kvas, sůl, droždí, suš. syrovátka	lepek, suš. syrovátka	2 dny
	0018 – farmářský chléb 500 g	mouka pšeničná chlebová, žitná mouka, farmářská směs, sůl, droždí, suš. syrovátka	lepek, soja, suš. syrovátka	2 dny
	0616 – královský chléb 500 g	mouka pšeničná, mouka žitná, vícevrnná směs (15 %), přírodní kvas, droždí, kmín	lepek, soja	2 dny
	0032 – pohankový chléb 300 g	mouka pšeničná, mouka žitná, droždí, pohanková směs (30 %), slunečnice, dýňové semínko	lepek, lepek,	2 dny