

**Globoko zamrznjeno pecivo
visoke kakovosti**

Visoka kvaliteta smrznutih peciva

**Embelsira te kualitetit
te larte të ngrira**



2017 | 18



Moldova



Crna Gora



Kúپros



Shqipëri



Bosna i
Hercegovina



Kosova



Makedonija



Slovenija



Hrvatska



Srbija



България



Ελλάς

O nas

Smo proizvajalec globoko **zamrznjenih kakovostnih premium pekovskih izdelkov**, zato med naše ključne kompetence že več kot 25 let sodijo izdelava rogljičkov, polnjenega vlečenega kvašenega testa in slastnih prigrizkov iz prvega masla kakovostne znamke. Zgodovino našega podjetja zaznamuje napredek, zato smo zanesljiv in inovativen partner našim obrtnikom in trgovcem tako doma kot v tujini.

Z več kot 500 zaposlenimi izdelujemo in prodajamo fine ročno izdelane pekovske **izdelke visokega nivoja**, na zgorj enem proizvodnem in upravnem sedežu podjetja v Fürthu v Nemčiji.

Certifikat IFS (International Food Standard), ki predstavlja enega najpomembnejših mednarodnih standardov kakovosti v prehrambenem sektorju, potrjuje naša vsakodnevna prizadevanja ustvariti odlične izdelke. Že vrsto let zapored smo uvrščeni v »higher level«. Največ pozornosti namenjamo stalnemu razvoju obstoječih postopkov zagotavljanja kakovosti, ki jih zahteva IFS. Med drugim smo od leta 2016 imetniki certifikata British Retail Consortium (BRC), ki je v veliki Britaniji zelo ugleden in ga enačijo z IFS v prehrambeni trgovini.

A **kakovost** dojemamo celostno. Poleg ročne izdelave velik pomen pripisujemo pravilni izbiri izvrstnih sestavin, ki jih prednostno odkupujemo od dobaviteljev iz domače regije. 32 % naših dobaviteljev prihaja iz okrožja 100 km. Pri izdelavi testa uporabljamo izključno prvo maslo kakovostne znamke, nadeve pa pripravljamo pretežno po lastnih recepturah. Poleg tega pustimo, da testo dolgo počiva, s čimer omogočimo, da se popolnoma razvije njegov okus, po pečenju pa ostane sveže še dolgo časa.

Vsakodnevno si prizadevamo, da so naše stranke zadovoljne, saj s svojim imenom stojijo za našimi izdelki,

... kot bi jih sami pripravili.

Naša ekipa za stranke v Fürthu

Naša usposobljena prodajna ekipa v oddelku notranje podpore vam bo z veseljem svetovala in odgovorila na vaša vprašanja.

Celotno ekipo in njihove kontaktne podatke najdete na www.butterback.com v zavihku »Sales Team«.



Naši kriteriji za najvišjo kakovost

Naši izdelki niso podvrženi masovni proizvodnji, temveč jih izdeluje precejšnje število osebja s pomočjo strokovnjakov, ki izvajajo zahtevne ročne delovne postopke. S pomočjo najnovejših tehnoloških naprav, izvrstnih sestavin in lastnih preverjenih receptur zagotavljamo najvišjo kakovost izdelkov ter okusov.



Visoko in stalno kakovost izdelkov zagotavlja veliko korakov ročnega dela v proizvodnem postopku.

Za vas smo vselej v pripravljenosti

Neposreden stik s strankami je za nas posebej pomemben. Naš prodajni vodja g. Radovan Vodovnik vam bo z veseljem osebno svetoval. V primeru vprašanj v zvezi z obdelavo in dekoracijo naših izdelkov so vam na voljo naši svetovalci s koristnimi nasveti.



Našim strankam svetujemo na licu mesta v sklopu delavnic in individualnih posvetovanj.

Pustite se navdihniti!

Naši izdelki vas bodo vedno znova pozitivno presenečali, saj ustvarjamo inovativne in zanimive izdelke. Na tem mestu so odločilne odlične strokovne kompetence, dolgoletne izkušnje in razpoznavna strast do pekovskih izdelkov.

Glede na potrebe strank in aktualne trende lahko obstoječe izdelke za vas prilagodimo. Naši svetovalci najdejo vselej kreativen in pester navdih za dekoracijo pekovskih izdelkov. Nekaj jih lahko najdete v katalogu. Več idej za dekoracijo s podrobnejšimi opisi lahko najdete v našem »The Handbook of Creative Pastries«. V primeru vprašanj se obrnite na našo prodajno ekipo.



Pospesevanje prodaje zahvaljujoč inovacijam in kreativnim idejam.

O nama

Proizvodimo **smrznute pekarske proizvode vrhunske kvalitete**, a već 25 godina naši su glavni proizvodi kroasani, punjena dizana lisnata tijesta i ukusni lagani zalogaji od čistog kvalitetnog maslaca. Povijest naše tvrtke odlikuje se neprestanim napretkom, što nas čini pouzdanim i inovativnim partnerom za naše klijente obrtnike i trgovce u zemlji i inozemstvu.

Naših 500 djelatnika proizvode i prodaju vrhunske pekarske proizvode **uz veliki udjel ručnog rada** u našem jedinom proizvodnom pogonu i sjedištu u gradu Fürthu u Njemačkoj.

Najvažniji standard kvalitete u području namirnica, **certifikat IFS** (International Food Standard), jamči da svakodnevno težimo proizvodnji izvrsnih proizvoda. Već mnogo godina zaredom odlikovani smo titulom „higher level“. Osobitu pažnju posvećujemo neprestanom unapređenju postojećih procesa za osiguranje kvalitete, koje zahtjeva IFS. Od 2016. godine također imamo certifikat društva British Retail Consortium (BRC), široko raširene britanske inačice IFS-a za maloprodaju namirnica.

No **kvalitetu** sagledavamo u cijelosti. Uz proizvodnju s velikim udjelom ručnog rada izuzetno nam je važan ciljani izbor najboljih sirovina, zbog čega pri njihovoj nabavci prednost dajemo dobavljačima iz regije. Tako se 32 % naših isporučitelja nalazi u krugu od 100 km. Za proizvodnju našeg tijesta upotrebljavamo isključivo čisti kvalitetni maslac, a nadjeve proizvodimo pretežno prema vlastitoj pouzdanoj recepturi. Naše tijesto također ostavljamo da dugo miruje, zbog čega su okusi puniji, a peciva nakon pečenja ostaju dulje svježa.

Svakodnevno nam je u cilju da naši kupci budu potpuno zadovoljni, budući da njihovo ime stoji na našim proizvodima,

... kao da su ih sami proizveli.

Naša služba za korisnike u Fürthu

Stručni odjel za trgovinu u sklopu naše tvrtke pomoći će Vam u vezi svih upita te će vam rado odgovoriti na pitanja.

Kontaktni podaci cijelog tima nalaze se na stranici www.butterback.com u izborniku „Sales Team“.



Naši kriteriji za vrhunsku kvalitetu

Naši proizvodi nisu industrijski masovni proizvodi, već nastaju uz značajan osobni udjel stručnjaka u pomnim koracima, kao kod obrtnika. Tako u spoju s najmodernijom tehnologijom postrojenja, izvrsnim sirovinama i vlastitom provjerrenom recepturom osiguravamo najbolju kvalitetu proizvoda i okusa.



Brojni ručni koraci u proizvodnom postupku osiguravaju visoku i ravnomjernu kvalitetu proizvoda.

Uvijek smo Vam na raspolaganju

Izravan kontakt s našim klijentima iznimno nam je bitan. Naš voditelj prodaje, Radovan Vodovnik, rado će vas osobno posavjetovati. U slučaju pitanja o rukovanju i doradi naših proizvoda od pomoći Vam mogu biti i naši savjetnici za primjenu.



Našim kupcima pružamo podršku na licu mesta putem radionica i individualnog savjetovanja.

Dopustite da vas nadahnemo!

Razvijamo inovativne i zanimljive proizvode, kojima vas uvijek nanovo iznenadujemo. Pri tome odlučujuću ulogu imaju iznimna stručnost, dugogodišnje iskustvo i neosporna strast za pekarskim proizvodima.

No i postojeće je proizvode moguće prilagoditi potrebama kupaca i aktualnim trendovima. Naši savjetnici za primjenu u pripravnosti imaju kreativne i raznovrsne ideje za doradu pekarskih proizvoda. Neke od njih možete vidjeti u ovome katalogu. Brojne druge ideje za doradu s podrobnim uputama naći ćete u našem priručniku „The Handbook of Creative Pastries“. Samo se обратите našoj službi za korisnike.



Poticanje prodaje putem inovacija i kreativnih ideja.

Rreth nesh

Si prodhues i **produkteve me cilësi të shkëlqyer të brumërave të ngrira** kompetenca jonë kryesore për 25 vjet ka qenë prodhimi i kruasantëve, bukëve të mbushura dhe ushqimeve të shpejta me gjalpë të mirë. Jemi në një epokë të shënuar nga historia e rritjes së shoqërisë në një partner të besueshëm dhe novator për zanatin tonë dhe klientët tregtarë brenda dhe jashtë vendit.

Me mbi 500 punonjës, ne prodhojmë dhe shpërndajmë produkte të përsosura brumi **me nivel të lartë artizanal** vetëm nga një vend prodhimi dhe administrimi në Fyrth, Gjermani.

Certifikimi sipas Standardit Ndërkombëtar të Ushqimit (IFS- International Food Standard)

Standardi më i rëndësishëm i cilësisë në sektorin e ushqimit, garanton kërkesën tonë të përditshme për të prodhuar produkte të shkëlqyera. Për shumë vite me rashi, ne na është dhënë „higher level“. Ne i kushtojmë rëndësi të veçantë zhvillimin e vazhdueshëm të proceseve ekzistuese të sigurimit të cilësisë të kërkua nga IFS. Për më tepër, ne jemi certifikuar në pajtim me Konsorciumin Britanik të Shitësve (BRC) që nga viti 2016, partneri i gjërësishëm i IFS-së për tregtinë e shitjes së ushqimeve, për shembull në Britaninë e Madhe.

Ndaj ne e kuptojmë **cilësinë** si një të tërë. Përveç artizanisë, ne i kushtojmë një rëndësi të të veçantë zgjedhjes së lëndëve të para të shkëlqyera, që i preferojmë nga furnitorë në rajonin tonë. Ndaj 32 % e furnitorëve tanë janë nga një perimetër prej 100 km. Për prodhimin e brumërave tanë, ne përdorim gjalpë të markës së mirë dhe i bëjmë mbushjet kryesisht në pajtim me recetat tona të provuara dhe testuara. Përveç kësaj, ne e lemë brumin tonë të vijë për një kohë të gjatë që të krijojë shijet dhe ta ruajë brumin të freskët pas pjekjes.

Kërkesat jonë e përditshme është që ju të jeni krejtësisht të kënaqur si klientët tanë sepse jeni pas produkteve me emrin tonë.

... sikur ta kishit bërë vetë.

Ekipi ynë i shërbimit në Fyrth

Me ekipin tonë kompetent të shitjeve në fushën e shërbimeve, ne ju mbështesim me përgjigjet për të gjitha shqetësimet dhe pyetjet që mund të keni.

Të gjithë ekipin me të dhënat e kontaktit mund ta gjeni në www.butterback.com në pjesën "Sales Team".



Kriteret tona për cilësinë më të lartë

Produktet tona nuk janë mallra industriale me shumicë, por janë prodhuar me një nivel të lartë të përdorimit të personelit me shumë punëtorë të aftësuar dhe hapa pune të ndërlidhur me aftësi artizanale. Në kombinim me teknologjinë më moderne të impianteve, lëndët e para të shkëlqyera dhe recetat tona të provuara dhe testuara, ne sigurojmë cilësinë më të lartë të produkteve dhe shijen më të mirë.



Shumë faza manuale në procesin e prodhimit sigurojmë një cilësi të lartë dhe uniforme të produkteve.



Ne i mbështesin klientët tanë në vend me seminare dhe këshilla individuale.

Na lejoni t'ju frymëzojmë!

Ne krijojmë produkte novatore dhe interesante me të cilat mund t'ju çudisim gjithnjë në mënyrë pozitive. Kompetenca e shkëlqyra profesionale, shumë vite eksperiencë dhe pasioni i pashoq për brumërat e pjekur janë thelbësore këtu.

Megjithatë, produktet ekzistuese mund të adaptohen edhe sipas kërkesave të klientëve dhe tendencave aktuale. Këshilluesit tanë të klientëve kanë sugjerime krijuar dhe të ndryshëm për rafinimin e brumërave. Ne do t'ju tregojmë disa prej tyre në këtë katalog. Shumë ide të tjera me një pëershkrim të detajuar mund të gjenden në "The Handbook of Creative Pastries". Thjeshtë pyesni ekipin tonë të shërbimit.



Promovimi i shitjeve nëpërmjet ideve novatore dhe krijuar.

Ponudba in storitve

Asortiman i usluge

Llojshmëri dhe Shërbim

Rogljički / Kroasani / Kroasantë 10

Sladki polnjeni rogljički / Kroasani sa slatkim nadjevom / 14

Kroasant të mbushur me krem të ëmbël

Sladko polnjeno pecivo / Slatki punjeni kolaći / 16

Embelsira të mbushura

Prigrizki / Grickalice / Ushqim i lehte 22

Sladko mini pecivo / Slatka mini peciva / 28

Porcione të vogla të ëmbla

Slano mini pecivo / Slana mini peciva / 30

Porcione të vogla të paqme

Krofi / Krafne / Krofne rrumbullake 32

Ameriška pekarna / Američka pekara / 34

Furrë Buke - Amerikane

Navodila za pripravo /

Naputci za pripremu /

Udhëzimet e përdorimit



10



14



16



22



28



30



32



34



Rogljički Kroasani Kroasantë



Št. art. / Br. art. / Nr. I art. 39039



80 g 1 x 60 60 9 months 1

SI

Bamberški rogljiček

- z veliko pravega masla kakovostne znamke (22 %)
- tradicionalna sladka nota

HR

Bamberški croissant

- s puno čistog kvalitetnog maslaca (22 %)
- tradicionalno s laganim slatkim okusom

AL

Kroasant Bamberg

- me shumë gjalpjë të mirë të markës (22 %)
- tradicional me pak èmbëlsi



Št. art. / Br. art. / Nr. I art. 39046



67 g 1 x 55 60 9 months 2

SI

Croissant Royal

- francoski masleni rogljiček ravne oblike s 24 % deležem masla
- idealno za peko brez pare

HR

Croissant Royal

- ravni francuski croissant s 24 % maslaca
- savršen za pečenje bez pare

AL

Croissant Royal

- kroasant i drejtë francez me 24 % përmbajtje gjalpi
- perfekte për pjekje pa avull



Št. art. / Br. art. / Nr. I art. 39009



80 g 1 x 60 60 9 months 1

SI

Luženi rogljiček

- iz maslenega testa
- slasten okus preste

HR

Croissant lužnati

- croissant s maslacem
- slani okus koji podsjeća na perece

AL

Kroasant i çarë në sipërfaqe

- brum kroasanti me gjalpjë
- me pak shije të kripur



Št. art. / Br. art. / Nr. I art. 39011



80 g 1 x 60 60 9 months 1

SI

Žitni rogljček

- večplastno polnozrnatno testo z lanenimi semeni in oluščenimi celimi semenimi rži in pšenice
- slasten okus preste, posut z začimbno mešanico semen

HR

Croissant integralni

- lisnato pecivo s maslaczem i lanenim sjemenkama, neprosijanim integralnim raženim brašnom i integralnim pšeničnim brašnom
- ima slani okus pereca i posuto je fino začinjenom mješavinom sjemenki

AL

Kroasant i mbushur me fara të ndryshme

- brumë me peta me disa miellra, me fara liri dhe fara gruri e thekre të shtypura
- me shije të kripur, zbukuar me një përzierje të harmonizuar miellrash me erëza



Št. art. / Br. art. / Nr. I art. 39012



105 g 1 x 60 60 9 months 1

SI

Polnozrnatni rogljček

- masleni rogljček s celimi bučnimi in sončničnimi semeni, piro in lanenimi semenimi
- posut s hrustljavimi oluščenimi pirinimi
- posut s hrustljavimi oluščenimi pirinimi

HR

Croissant sa žitaricama

- croissant s maslaczem, cijelim sjemenkama bundeve i suncokreta, grubo mljevenim pirom i sjemenkama lana
- posut hrskavim grubo mljevenim pirom

AL

Kroasant i fryre dhe me fara

- kroasant me gjalpë, fara kungulli, fara luledielli, fara gruri dhe liri
- spërkatur me kokrra te shtypura të grurit



Št. art. / Br. art. / Nr. I art. 39040



100 g 1 x 50 60 9 months 1

SI

Pirin rogljček

- 70 % žitarica sestavlja pirina moka in pirini otrobi
- s kaljenimi in mletimi lanenimi semeni

HR

Pirov croissant

- 70 % žitarica čine brašno pira i mekinje pira
- s klijanji i mljevenim sjemenkama lana

AL

Kroasant që të magjeps

- 70 % e produkteve me drithëra përdorin miell të pasitur dhe krunde të pasitura
- me fara lini të mbira dhe të tokës





Št. art. / Br. art. / Nr. I art. 39041



115 g 1 x 50 60 9 months 1

SI

Marmorni rogljiček z mlečno kremo in čokolado

- mešanica svetlega in temnega kvašenega listantega testa
- dvojni nadev iz mlečne kreme in smetane ter s čokoladno plastjo iz kuverture

HR

Mramorni kroasan s mlijecnom kremom i čokoladom

- mješavina svijetlog i tamnog lisnatog dizanog tijesta
- dvostruki nadjev od mlijecne kreme i vrhnja s čokoladnim slojem od koverture

AL

Kroasant ynë me pamje mermeri me krem qumështi dhe çokollatë

- përzierje e lehtë dhe një brumë maja i errët dhe i petëzuar
- mbushje e dyfishtë e bërë nga krem qumështi dhe çokollatë për shkrirje



Št. art. / Br. art. / Nr. I art. 39055



90 g 1 x 55 60 9 months 2

SI

Masleni rogljiček Royal z lešnikovim polnilom

- 24 % vsebnost masla v testu
- polnjeno z nougat lešnikovim polnilom in posuto z ostružki temne čokolade

HR

Croissant Royal s nadjevom od nugata

- 24 % udio maslaca u tjestu
- punjeno nadjevom od nugata s orašastim plodovima i posuto mrvicama tamne čokolade

AL

Croissant Royal me mbushje me nugat

- 24 % gjalpë në brumë
- e mbushur me mbushje lajtie dhe bajame, e spërkatur me copëza të zeze čokollate



Št. art. / Br. art. / Nr. I art. 39053



90 g 1 x 55 60 9 months 2

SI

Masleni rogljiček Royal z marelčnim polnilom

- 24 % vsebnost masla v testu
- kakovostno marelčno polnilo z visokim deležem sadnih koščkov (60 %), posut s kristalnim sladkorjem

HR

Croissant Royal s nadjevom od marelica

- 24 % udio maslaca u tjestu
- kvalitetni nadjev od marelica s puno komadića voća (60 %), posuto kristalnim šećerom

AL

Croissant Royal me mbushje me kajsi

- 24 % gjalpë në brumë
- mbushje me kajsi me cilësi të lartë me përbërje të lartë copëzash frutash (60 %), e spërkatur tashmë me sheqer kristal



Št. art. / Br. art. / Nr. I art. 39056



90 g 1 x 55 60 9 months 2

SI

Masleni rogljiček Royal z jagodnim polnilom

- 24 % vsebnost masla v testu
- naravno jagodno polnilo z visokim deležem sadnih koščkov (60 %)

HR

Croissant Royal s nadjevom od jagoda

- 24 % udio maslaca u tjestu
- prirodni nadjev od jagoda s puno komadića voća (60 %)

AL

Croissant Royal me mbushje me luleshtrydhe

- 24 % gjalpë në brumë
- mbushje natyrore me luleshtrydhe me përbërje të lartë copëzash frutash (60 %)



Št. art. / Br. art. / Nr. I art. 39054



90 g 1 x 55 60 9 months 2

SI

Masleni rogljiček Royal z vaniljevo kremo

- 24 % vsebnost masla v testu
- polnjeno s kuhanom kremom z okusom naravne vanilje

HR

Croissant Royal s kremom od vanilije

- 24 % udio maslaca u tjestu
- punjeno kuhanom kremom od vanilije s prirodnim okusom

AL

Croissant Royal me krem vaniljeje

- 24 % gjalpë në brumë
- e mbushur me krem të zier vanilje me shije natyrore



Sladko polnjeno pecivo

Slatki punjeni kolači

Embelsira të mbushura



Enostavna dekoracija,
ki ima veliki učinek.

Mali dodatak koji
ostavlja veliki dojam.

Lustër e thjeshtë me
efekt të madh.



Št. art. / Br. art. / Nr. I art. 39001



120 g 1 x 60 60 9 months 1

SI

Pahljača z višnjami in
vanilijevim kremom

- masleno kvašeno listnato testo
- nadev pripravljen iz višnj in
lahke vanilijeve kreme



HR

Savijača sa
višnjom i vanilijom

- dizano lisnato tijesto s maslacem
- nadjev od cijelih trešanja i nježne
kreme od vanilije

AL

Kifle me vishnje dhe vanilje

- brumë i petëzuar me maja
- mbushje me vishnje të plotë dhe
me krem vanilje

SI

Jagodne sanje s skuto

- masleno kvašeno listnato testo
- aromatičen domać jagodni nadev in
sveža skuta



Št. art. / Br. art. / Nr. I art. 39002



130 g 1 x 50 60 9 months 1

HR

Torbica sa jagodom i skutom

- dizano lisnato tijesto s maslacem
- aromatičan domaći nadjev od
smrznutih jagoda i svježeg sira

AL

Kifle me dredhëz dhe
djath të grimcuar

- brumë i petëzuar me maja
- mbushje e përgaditur me aromë te
luleshtrydhes, me luleshtrydhe te
ngrira dhe bulmet të freskët

SI

Žepek z malinami
in vanilijevim kremom

- fino kvašeno listnato testo
- domać nadev iz malin po lastni
recepturi



Št. art. / Br. art. / Nr. I art. 39003



125 g 1 x 50 60 9 months 1

HR

Jastući-vanilija-malina

- fino lisnato dizano tijesto
- domaći nadjev od cijelih malina
po vlastitoj recepturi

AL

Kifle me vanilje dhe
me përzirje të mjedrrës

- brumë i petëzuar i hollë me maja
- mbushje e bërë vetë nga fruta të
plota mjjedre bazuar në recetën
tonë



Št. art. / Br. art. / Nr. I art. 39004



105 g 1 x 60 60 9 months 1

SI

Jabolčni žepek s skuto

- masleno kvašeno listnato testo z okrasno mrežo iz krhkega testa
- domać nadev iz koščkov jabolka na sveži skuti

HR

Torbica sa jabukom

- dizano lisnato tijesto s ukrasnom mrežicom od prhkog tijesta
- domaći nadev s komadićima jabuka i svežim sirom

AL

Kifle me mollë dhe djathë të grimcuar

- brumë i petëzuar me maja me një dekorim rrjete
- mbushje me lëng molle të fresket



Št. art. / Br. art. / Nr. I art. 39043



115 g 1 x 50 60 9 months 1

SI

Češnjeva košarica

- masleno kvašeno listnato testo
- nadev iz celih češenj in visokim sadnim deležem, okrašeno s sesekljanimi mandeljni

HR

Košarica s trešnjama

- dizano lisnato tijesto s maslacem
- nadev od cijelih višanja s visokim udjelom voća, posuto sjeckanim bademima

AL

Shportë me qershi

- brumë i petëzuar me maja
- përbërja e mbushjes është e gjitha qershi të tharta që garantojnë përbajtje të lartë frutash, sasi e vogël me bajame të copëtuara



Št. art. / Br. art. / Nr. I art. 39044



120 g 1 x 50 60 9 months 1

SI

Jabolčna košarica

- masleno kvašeno listnato testo
- domaći nadev z visokim sadnim deležem, obogaćen s cimetom, rozinami in oreški

HR

Košarica s jabukama

- dizano lisnato tijesto s maslacem
- domaći nadev s vrlo visokim udjelom voća, obogaćen cimetom, grožđicama i orasima

AL

Shportë me mollë

- brumë i petëzuar me maja
- mbushje e bërë në shtëpi me një përbërje të lartë frutash, i refinuar me kanellë, rrush dhe arra



Št. art. / Br. art. / Nr. I art. 39045



90 g 1 x 80 60 9 months 7

SI

Hruškovo pecivo iz listnatega testa

- masleno listnato testo
- sočen domać hruškov nadev in visokokakovostna krema iz švicarske čokolade
- posipano s hrustljavo slatkorno skorjico

HR

Džepić iz lisnatega tijesta s Heleninom kruškom

- lisnato tijesto s maslacem
- sočno domaće punjenje od krušaka i kvalitetne švicarske čokoladne kreme
- ukrašeno hrskavom šećernom koricom

AL

Pastë me dardhë Helene

- pastë me brum pete dhe me gjalpë
- dardhë e njomë për mbushje e bërë në shtëpi e kombinuar me cilësi të lartë me krem çokollate zvicerane
- e zbukuruar me kore të sheqerit



Št. art. / Br. art. / Nr. I art. 39047



95 g 1 x 90 60 9 months 7

SI

Jabolčno pecivo iz listnatega testa

- hrustljavo masleno listnato testo, posuto z grobim kristalnim sladkorjem
- domaći nadev z dodanim sultaninami in oreščki



Št. art. / Br. art. / Nr. I art. 39057



160 g 1 x 40 60 6 months 12

SI

Slivova rezina z mrvicama

- rahlo kvašeno skutno testo z maslom
- obloženo s tremi polovičkami sliv na sadnem slivovem nadevu s 60 % sadnim deležem, na obe strane dodatno polnjen s sadnim slivovim polnilom
- okrašeno s hrustljavim maslenim posipom



Št. art. / Br. art. / Nr. I art. 39058



130 g 1 x 50 60 9 months 1

SI

Marelično skutna košarica i svježim sirom

- kvašeno listnato testo s hrustljavo mrežo
- dvojno polnilo iz sveže skute in koščkov mareljc



Št. art. / Br. art. / Nr. I art. 39059

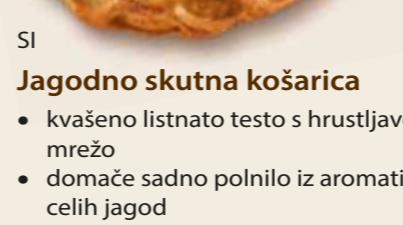


130 g 1 x 50 60 9 months 1

SI

Jagodno skutna košarica i svježim sirom

- kvašeno listnato testo s hrustljavo mrežo
- domaće sadno polnilo iz aromatičnih celih jagoda



Št. art. / Br. art. / Nr. I art. 39047



95 g 1 x 90 60 9 months 7

Embëlsirë me kajsi i svježim sirom

- brumë i petëzuar me maja e një rrjetë krokante
- mbushur dyfish me bulmet të freskët dhe mbushje kajsie me copëza

NEW

NEW

NEW



Št. art. / Br. art. / Nr. I art. 39014



SI

Polmesec s čokolado in vanilijo

- masleno kvašeno listnato testo
- dvojno polnilo s kremo iz švicarske čokolade in vanilijevim kremom



SI

Pecivo z vanilijevim kremom in mandljevim posipom

- masleno kvašeno listnato testo je posuto z narezanimi mandeljami in sladkorno mešanico za hrustljav in karameliziran učinek po pečenju
- polnjeno z golj z vanilijevim kremom



SI

Max & Moritz

- kakovostno in večslojno kvašeno listnato testo
- z rahlo kremno svežo skuto in sočnim ter aromatičnim makovim nadnevom



SI

Vanilijeva spirala s čokoladno kremo

- večslojno kvašeno listnato testo z visoko vsebnostjo masla (24 %)
- polnjeno s slastno kuhanou vanilijevim kremom, okrašeno s temnimi čokoladnimi kapljicami

HR

Roščić punjen s kremom od čokolade i vanilije

- dizano lisnato tijesto s maslacem
- dvostruki nadjev s kremom od najbolje švicarske čokolade i vanilije

AL

Kifle me krem vanilje dhe čokollatë

- brumë i petëzuar me maja
- mbushje e dyfishtë me krem čokollate zvicerane dhe krem vanilje

Št. art. / Br. art. / Nr. I art. 39036



SI

Pecivo sa kremom od vanilije i sa dekorom od badema

- dizano lisnato tijesto s maslacem ukrašeno komadićima badema i smjesom od šećera kojom se nakon pečenja postiže hrskava i karamelizirana površina
- u potpunosti punjeno kremom od vanilije

AL

Kifle me krem vanilje e dekoruar me copa bajamesh

- brumë i petëzuar me maja i dekoruar me bajame të coptuara dhe sheqer të përzier për të krijuar një produkt krokant të karamelizuar pas pjekjes
- i téri i mbushur me krem vanilje

Št. art. / Br. art. / Nr. I art. 39051



SI

Max & Moritz

- kakovostno in večslojno kvašeno listnato testo
- z rahlo kremno svežo skuto in sočnim ter aromatičnim makovim nadnevom



SI

Uvijeno pecivo s kremom od vanilije i čokoladom

- rahlo dizano lisnato tijesto s velikim udjelom maslaca (24 %)
- punjeno ukusnom kuhanom kremom od vanilije s dodatkom mrvica tamne čokolade

AL

Dredhanik me krem vaniljeje dhe čokollatë

- brumë i shkrifët me përqindje të lartë gjalpi (24 %)
- i mbushur për lezetim me krem vanilje të gatuar dhe rafinuar me čokollatë të zezë

NEW



Prigrizki

Grickalice

Ushqim i lehte



Vsestranske
mini variacije.

Svestrane mini
varijacije.

Mini-variacione
të gjithashme.



SI

Luženi trikotnik

- iz maslenega testa, idealno za nadeve
- slasten okus preste

Št. art. / Br. art. / Nr. I art. 39010



100 g 1 x 50 60 9 months 1

HR

Trokutasti perec

- tijesto croissanta s maslacem u obliku idealnom za mazanje
- slani okus koji nalik na perece

AL

Kroasant trekëndësh pak i kripur

- brumë kroasanti me gjalpë me një formë perfekte për mbushje
- me shije të kripur



SI

Koruzno pecivo s posipom (iz hrustljavih zrnc sladke koruze)

- koruzno testo s sončičnimi semeni
- posuto z granulirano korozo

Št. art. / Br. art. / Nr. I art. 39052



105 g 1 x 50 60 9 months 1

HR

Pecivo od slatkog kukuruza sa ukrasom (hrskava zrna slatkog kukuruza)

- tijesto od kukuruznog brašna sa suncokretovim sjemenkama
- posuto izmrvljenim kukuruzom

AL

Pastë me misër të ëmbël me garniturë (granula me misër të ëmbël me kore)

- brumë misri i pasuruar me fara lule dielli
- spërkatur me misër të kokërrzuar



SI

Grški špinačni zavitek z ovčjim sirom

- slastno masleno kvašeno listnato testo
- domaći špinačni nadev s feta sirom po lastni recepturi, posut s sirom

Št. art. / Br. art. / Nr. I art. 39017



125 g 1 x 50 60 9 months 1

HR

Savijača sa Grčkim špinatom i feta sirom

- slano dizano lisnato tijesto s maslacem
- domaći nadjev od špinata s feta sira po vlastitoj recepturi, posuto sirom

AL

Shtrudell me spinaq dhe djathë feta

- brumë i petëzuar i kripur me majë
- mbushur me spinaq të freskët dhe me djathë të bardhë, spërkatur me djathë

VEGGIE



SI
Zavitek z rdečo papriko in paradižnikom

- slastno masleno kvašeno listnato testo
- nadev iz paradižnika, paprike in sladke koruze ter posipom iz sezamovih semen

Št. art. / Br. art. / Nr. I art. 39018



125 g 1 x 50 60 9 months 1

VEGGIE

HR
Savijača sa crvenom paprikom i rajčicama

- slano dizano lisnato tijesto s maslacem
- nadev s rajčicom, paprikom i kukuruzom, posuto sezamovim sjemenkama

AL

Shtrudell me speca tē kuq dhe domate

- brumë i petëzuar i kripur me maja
- mbushur me domate, speca tē kuq dhe misér, zbuskuruar me fara susami



SI
Sirov polž

- slastno masleno kvašeno listnato testo
- polnjeno s kremo iz mocarele in obložen z rezino gavde

Št. art. / Br. art. / Nr. I art. 39019



130 g 1 x 50 60 9 months 1

VEGGIE

HR
Smotuljak sa sirom

- slano dizano lisnato tijesto s maslacem
- punjeno kremom od mozzarelli i kriškom gauda sira

AL

Kifle spirale me djathë

- brumë i petëzuar i kripur me maja
- mbushur me krem mocarella dhe në krye me feta tē djathit Gouda



SI
Mini sirov polž

- slastno masleno kvašeno listnato testo
- priljubljen prigrizek v priročni velikosti, polnjeno s kremo iz mocarele in obložen z rezino gavde

Št. art. / Br. art. / Nr. I art. 39032



65 g 1 x 90 60 9 months 1

VEGGIE

HR
Mini puž sa sirom

- slano dizano lisnato tijesto s maslacem
- omiljeni zalogaj u praktičnoj veličini, punjen kremom od mozzarelli i obložen kriškom sira gauda

AL

Mini spirale me djathë

- brumë i petëzuar i kripur me maja
- një ushqim i shpejtë tejet popullor, i vogël e mbushur me krem mocarella dhe në krye me feta tē djathit Gouda





Št. art. / Br. art. / Nr. I art. 39050



130 g 1 x 40 60 9 months 1

VEGGIE

SI

Polž z mocarelo in paradižnikom

- večslojno masleno kvašeno listnatno testo
- paradižnikov nadev z mocarelo, aromatiziran z baziliko

HR

Zvrk s mozzarellom i rajčicom

- višeslojno dizano lisnato tijesto s maslacem
- vidljivi nadjev od rajčica i mozzarele, začinjen bosiljkom

AL

Domate me mocarela spirale

- brumë i petézuar me maja
- mbushje e dukshme me domate dhe mocarela, rafinuar me borzilok



Št. art. / Br. art. / Nr. I art. 39015



130 g 1 x 50 60 9 months 6

SI

Kmečki zavitek

- slastno masleno kvašeno listnatno testo
- izvrsten prigrizek s koščki prekajene šunke, čebulo in bešamel omako, posut z ribanim sirom

HR

Seoska savijača

- slano dizano lisnato tijesto s maslacem
- izdašan zalogaj s dimljenom šunkom narezanim na kockice, lukom i bešamel umakom, posuto ribanim sirom

AL

Shtrudell e tymosur me djathe

- brumë i kripur i petézuar me maja
- ushqim i shpejtë i mirë me copa proshute të tymosur, qepe dhe salcë beshamel, spërkatur me djathë të grirë



Št. art. / Br. art. / Nr. I art. 39021



120 g 1 x 50 60 9 months 1

VEGGIE

SI

Zelenjavni trikotnik Toskana

- slastno masleno kvašeno listnatno testo
- nadev iz koščkov popečene paprike, jajčevcev in bučk, s posipom iz čemaža in ribanega sira

HR

Vege kutić "Toscana"

- slano dizano lisnato tijesto s maslacem
- gust nadjev iz blago prženih tikvica, patlidžana i paprike, posuto medvjedim lukom i ribanim sirom

AL

Antipastë me perime

- brumë i kripur i petézuar me maja
- mbushur me copa kungulli, patällxhani dhe specash të kuq, spërkatur me hudhër dhe djathë të grirë



Št. art. / Br. art. / Nr. I art. 39020



120 g 1 x 48 60 9 months 6

SI

Zrnata pentlja s puranom in zelenjava

- hrustljavo masleno listnatno testo
- nadevano s koščki purana, paradižnikom, čebulo, papriko in šampinjoni, posuto z ribanim sirom, sezamom in lanenimi semenima

HR

Integralni prutić s mesom i povrćem

- hrskavo dizano lisnato tijesto s maslacem
- nadjev s mljevenom puretinom, rajčicom, lukom, paprikom i gljivama, posuto ribanim sirom, sezamom i sjemenkama lana

AL

Kifle e përdredhur – e gërshetuar me fara dhe perime

- brumë sfoliat krokant me gjalpë
- mbushur me copa gjeldeti, domate, qepë, speca dhe kërpudha, zbuluar me djathë të grirë, fara susami dhe lini



Št. art. / Br. art. / Nr. I art. 39048



110 g 1 x 50 60 9 months 1

VEGGIE

SI

Prigrizek s kremnim sirom in feferoni

- listnatno testo s sladko koruzo in koruzno moko, obogateno s sončničnimi semeni
- vegetarijanski nadjev s kremnim sirom in sesekljanimi čili, posuto s hrustljavim koruznim zdrobom

HR

Klipič sa svježim sirom i feferonima

- lisnato tijesto s kukuruzom i kukuruznom krupicom, obogaćeno sjemenkama suncokreta
- vegetarijanski nadjev od svježeg sira i sjeckanih čili papričica, posuto hrskavom kukuruznom krupicom

AL

Rostičeri me salcë djathi dhe piper djegës

- tē bëra nga brumë i petézuar me misér dhe miell misri, pasuruar me fara luledilli
- mbushje vegjetarijane me krem djathi dhe speca djegës të prera, zbuluar pluhur miell misri



Št. art. / Br. art. / Nr. I art. 39035



105 g 1 x 50 60 9 months 1

SI

Roglič s šunko in sirom

- večslojno masleno kvašeno listnatno testo
- s koščkikuhané šunke u finom sirnem nadjevu, posuto z ribanim sirom

HR

Kroasan s kockicama šunke i sirom

- višeslojno dizano lisnato tijesto s maslacem
- s komadićima kuhané šunke u finom nadjevu od sira, posuto ribanim sirom

AL

Kroasan me proshutë e prerë në kube dhe djathë

- brumë i petézuar me maja
- mbushur me copa të prera proshute, me mbushje djathi, spërkatur me djathë të grirë

Nova receptura
Nova receptura
Recetë e re

Sladko mini pecivo

Slatka mini peciva

Porcione të vogla të ëmbla



Idealni za zajtrk in med odmorom za kavo.

Idealno za doručak ili uz kavu.

Ideale për mëngjesin ose për pushimin e kafesë.



Št. art. / Br. art. / Nr. I art. 39060



35 g 1 x 120 60 9 months 1

SI

Mini masleni croissant

- fini mini rogljički
- z visokim deležem masla



NEW

HR

Mini croissant s maslacem

- fini mini croissant
- s velikim udjelom maslaca

AL

Mini kroasant me gjalpë

- kruasant i vogël i shkëlqyer
- me përqindje të lartë gjalpi

Mini zavitek s skuto
Mini quark torbica
Mini kifle te perziera me djath



Mini jabolčni zavitek
Mini košarica sa jabukama
Mini kifle me molla



Mini lešnikov polžek
Mini spiralno pecivo sa orasima
Mini kifle spirale me arra



Mini zavitek z vanilijo
Mini rolano pecivo sa kremom od vanilije
Mini kifle të rrumbullakta me krem vanilje

Št. art. / Br. art. / Nr. I art. 39038



40 g 4 x 20 120 9 months 1

SI

Mini mix masleno pecivo

- 4 različne vrste peciva iz maslenega kvašenega listantega testa
- polnjeni z oreščki, skuto, jabolki in vanilijevu kremo

HR

Malo mix tijesto sa maslacem

- 4 različita peciva od dizanog lisnatog tijesta s maslacem
- punjeno orasima, svježim sirom, jabukama i kremom od vanilije

AL

Pasta nga gjalpi te ndryshme

- 4 brumëra te ndryshme me maja
- mbushur me arra, mollë dhe krem vanilje

Slano mini pecivo

Slana mini peciva

Porcione të vogla të paqme



Primerno za pogostitve!

**Savršeno za catering
i slične prigode!**

Të shkëlqyera për Catering & Co.!



Št. art. / Br. art. / Nr. I art. 39061



35 g 1 x 60 120 9 months 1

SI

Mini žitni rogljiček

- listnato polnozrnato testo z lanenimi semenim ter oluščenimi semenim rži in pšenice, posuto s sezamovimi semenimi
- slasten okus preste

HR

Mini integralni croissant

- lisnato tijesto sa sjemenkama lana te grubo mljevenim sjemenkama pira i pšenice, posuto sezamom
- slani okus koji podsjeća na perece

AL

Mini kornetë me drithëra

- brumë me fara lini, thekër, dhe grurë të papërpunuar spërkatur me fara susami
- me pak shije të kripur

AL

Tre shkopinje te ndryshme brumerash

- 3 shkopinjë të ndryshëm me brumë të fryrë
- mbushur me domate, djathë ose spinaq-presh me dekorime të ndryshme

SI

Št. art. / Br. art. / Nr. I art. 39037



55 g 3 x 20 120 9 months 6

SI

Mini Twister trio

- 3 različni zvitki (palčke) iz listnatega testa
- polnjene s sirom, paradižnikom ali špinaco in porom z različnimi posipi

HR

Mali Twister Trio „snack“

- 3 različita svitka (klipiça) od lisnatog tjesteta
- punjeno sirom, rajčicom ili špinatom i porilukom te posuto raznim dodacima

Veç informacij o simbolih najdete na straneh 36 - 39 / Više informacija o simbolima koje će te naći na stranicama 36 - 39
Më shumë informacion rrëth simboleve ju do të gjeni në faqet 36 - 39

Krofi

Krafne

Krofne rrumbullake



*Sezonske dekoracije peciva poskrbijo za spontane nakupe!
Sezonska dorada doprinosi spontanoj kupnji!
Finesat sezonale bëjnë tē që blihen spontanisht!*



Št. art. / Br. art. / Nr. I art. 39026



95 g 2 x 20 60 12 months 10

SI

Masleni krof s čokolado in vanilijo, glaziran

- dvojni nadev, s čokoladno in vanilijevim kremom
- temna glazura z belimi mrvicami

HR

Krafna s maslacem i punjenjem od čokolade i vanilije, glazirana

- dvostruki nadjev, s čokoladnom kremom i kremom od vanilije
- tamna glazura, posuta bijelim šećernim mrvicama

AL

Krofne e rrumbullaket nga gjalpi me krem çokollate dhe vanilje, xham

- petull e rrumbullakët gjalpi me çokollatë dhe krem vanilje
- mbulesë e errët i spërkatur me qindra mijëra kokrra të bardha



Št. art. / Br. art. / Nr. I art. 39027



80 g 2 x 24 60 12 months 10

SI

Krof z vanilijevim polnilom, oblit s svetlo glazuro in temnim okrasom

- polnjen z lahko vanilijevim kremom
- oblit s svetlo rastlinsko glazuro in temnim okrasom

HR

Krafna s kremom od vanilije, svjetla glazura sa tamnom dekoracijom

- punjeno finom kremom od vanilije
- ukrašeno svjetlom kremom od biljne masti i tamnim prugama

AL

Krofne me krem vanilje, zmalt i lehte me dekorim të errët

- mbushur me krem tē butë vanilje
- zbukuar me krem sheqeri tē bardhë e shirita tē zeza



Št. art. / Br. art. / Nr. I art. 39028



80 g 2 x 24 60 12 months 10

SI

Krof z nugatom, oblit s temno glazuro in s posipom iz mandljiev

- lahka nugatova krema, obogatena z vanilijevim kremom
- oblit z rastlinsko glazuro, ki vsebuje kakav, posut z mandeljini

HR

Krafna sa nugat kremom i tamnom glazurom posipana bademima

- fina krema od nugata s dodatkom kreme od vanilije
- ukrašeno finom glazurom od biljne masti i kakaa te s puno sjeckanih badema

AL

Krofne me krem nuga, zmalt i erret dhe e dekoruar me bajame

- mbushje kremoze nuge me krem vanilje
- zbukuruar me shime me një krem sheqeri tē errët nga perime dhe shumë bajame tē prera

Ameriška pekarna

Američka pekara

Furrë Buke – Amerikane



Pisane dekoracije so prava paša za oči.

Šareno ukrašena poslastica.

Dekorim me shumë ngjyra që tē kap syrin.



SI

Slasten mafin z lešnik-nugatovo kremo in koščki dveh vrst čokolade

- kakavovo testo s sladko lešnikovo nougat kremo
- hrustljav čokoladni okras iz koščkov mlečne in temne čokolade

Št. art. / Br. art. / Nr. I art. 39030



HR

Yummy-Muffin sa dvostrukom čokoladom

- tijesto s kakaom punjeno slatkom kremom od nugata
- ukrašeno hrskavim komadićima mlijecne i tamne čokolade

AL

Yummy-Kifle me čokollad tē dyfishtë

- brumë kakaoje i mbushur me krem tē ēmbēl arre nugat
- zburuar me copëza krokante me qumëshet dhe čokollatë tē zezë



SI

Slasten mafin z borovnicami

- rahel mafin s celimi borovnicami, hrustljav posip iz maslenih mrvic
- poljen z borovničevim nadnevom z visokim sadnim deležem (60 %)

Št. art. / Br. art. / Nr. I art. 39031



HR

Yummy-Muffin borovnica

- meki muffin s cijelim bobicama borovnice, ukrašen hrskavim mrvicama od maslaca
- punjen nadjevom od borovnica s velikim udjelom voća (60 %)

AL

Yummy-Kifle me boronicë

- muffin i njomë me manaferra tē plota, i zburuar me thërrime krokante me gjalpë
- mbushur me përgatitje me frut manafere me përbajtje tē lartë fruti (60 %)



SI

Slasten mafin s čokolado in prelivom sirove torte

- sočno čokoladno umešeno testo z nežnim čokoladnim kapljicama
- bogato oblit s kreminim sirnim prelivom, posut s hrustljivimi koščki mlečne in temne čokolade

Št. art. / Br. art. / Nr. I art. 39033



HR

Yummy-Muffin od čokolade i prelivom kolaca od sira

- sočan muffin s nežnim čokoladnim mrvicama bogato obložen kremastim prelivom od sira
- dekoriran hrskavim komadićima mlijecne i tamne čokolade

AL

Yummy-Kifle me cokollate-qumeshtor

- përzierje e lehtë e čokollatës së njomë me kokra čokollate, shumë krem djathi tē klasit tē parë
- e zburuar me copa tē freskëta čokollate tē errëta

Zdaj v novi,
atraktivni skodelici!
Odsada u novoj,
atraktivnoj čašći!
Tani, nē një kupë tē
re tērheqëse!

SI Navodilo za pripravo:

Ventilatorske pečice:

Temperatura pečice: 165 - 175°C
Čas peke: 20 - 22 min.
Para: veliko

Naložite zamrznjeno pecivo v predgreto pečico (z zaprtim odvodom vlage) in pečite z veliko pare. Po 18 min. odprite odvod da postane pecivo hrustljavo in skorjasto.

Konvekcijske pečice:

Faza 1: Kuhanje v sopari 3 - 5 min. na 100 - 130°C
Faza 2: Pečenje 17 - 20 min. na 165 - 175°C

Ventilatorske pečice:

Temperature pečice: 190°C temperatura predgretja / 155 - 160°C temperatura pečenja
Čas peke: 18 - 20 min.
Para: brez

Pred pečenjem v predogreti pečici (brez ventilacije) in brez pare zamrznjeno testo odtajajte približno 15 - 30 min. Po 15 min. pečenja vklopite ventilacijo, da se testo hrustljavo zapeče.

Konvekcijske pečice:

Vroči zrak 18 - 20 min. pri 155°C

Ventilatorske pečice:

Temperatura pečice: 165 - 175°C
Čas peke: 26 - 28 min.
Para: veliko

Zamrzneno testo pecite v predogreti pečici (brez ventilacije) in veliko pare. Po 24 min. vklopite ventilacijo, da se testo hrustljavo zapeče.

Konvekcijske pečice:

Faza 1: Kuhanje v sopari 3 - 5 min. na 100 - 130°C
Faza 2: Pečenje 21 - 25 min. na 165 - 175°C

Ventilatorske pečice:

Temperatura pečice: 165 - 175°C
Čas peke: 26 - 28 min.
Para: brez

Naložite zamrznjeno pecivo v predgreto pečico (z zaprtim odvodom vlage) in pecite brez pare. Po 24 min. odprite odvod da postane pecivo hrustljavo in skorjasto.

Konvekcijske pečice:

Pečenje 24 - 28 min. na 165 - 175°C
Ne odmrzujte peciva pred peko!

Ventilatorske pečice:

Temperatura pečice: 160 - 170°C
Čas peke: 13 - 16 min.
Para: brez

Zamrznjeno testo odtajajte 15 - 17 min. V predogreti pečici pecite brez pare.

Konvekcijske pečice:

Vroči zrak 13 - 16 min. pri 170 - 180°C

Ventilatorske pečice:

Temperatura pečice: 165 - 175°C
Ukupno Vrijeme Pečenja: 20 - 22 min.
Para: mnogo

HR Naputci za pripremu:

Ventilatorske peči:

Temperatura pečnice: 165 - 175°C
Ukupno vrijeme pečenja: 20 - 22 min.
Para: mnogo

Staviti smrznute kolače u zagrijanu pećnicu (odušak zraka zatvoren) i pecite s puno pare. Nakon 18 min. otvorite pećnicu i dati čete slasticama svježu i hrskavu koricu.

Konvekcijske peći:

Faza 1: Parenje 3 - 5 min. na 100 - 130°C
Faza 2: Suha toplina 17 - 20 min. na 165 - 175°C

Ventilatorske peći:

Temperatura pećnice: 165 - 175°C
Ukupno vrijeme pečenja: 26 - 28 min.
Parenje: puno

Odmrznute komade tijesta staviti u prethodno zagrijanu pećnicu (prozračivanje isključeno) te peći uz puno pare. Nakon 24 min. uključiti prozračivanje kako bi gornji dio bio hrskav.

Konvekcijske peći:

Faza 1: Parenje 3 - 5 min. na 100 - 130°C
Faza 2: Suha toplina 21 - 25 min. na 165 - 175°C

Ventilatorske peći:

Temperatura pećnice: 165 - 175°C
Ukupno Vrijeme Pečenja: 28 - 30 min.
Para: ne

Staviti smrznute kolače u zagrijanu pećnicu (odušak zraka zatvoren) i pecite s puno pare. Nakon 24 min. otvorite pećnicu i dati čete slasticama svježu i hrskavu koricu.

Konvekcijske peći:

Suha toplina 24 - 28 min. na 165 - 175°C
Ne odmrzavati peciva prije pečenja!

Ventilatorske peći:

Temperatura pećnice: 160 - 170°C
Ukupno vrijeme pečenja: 13 - 16 min.
Parenje: bez

Peciva izvaditi iz ambalaže i odmrzavati 60 - 90 min. na sobnoj temperaturi.

HR Info:

Peciva će dobiti bolji volumen ako se odmrznu 10 - 15 min. prije pečenja! Trokutasti perek (39010), pecivo sa kremom od vanilije i sa dekorom od badema (39036) te proizvodi od dizanog tijesta sa šećernom koricom ne trebaju se odmrzavati, već se stavljuju u pećnicu u smrznutom stanju.

SI Informacije:

Pecivo bo po pečenju imelo večji volumen, če ga 10 - 15 min. pred pečenjem odtajamo. Luženi trikotnik (39010), pecivo z vanilijevem kremo in mandlijevim posipom (39036) ter izdelke iz listnatega testa s slatkorno skorjico ne odtajajte, ampak jih pecite kar zamrznjene.

SI Opozorilo:

Pomembno za vse izdelke iz programa Wolf ButterBack:

- Hraniti pri minimalni temepetraturi -18°C, po odtajanju ne zamrzuje ponovno.
- Pri pečenju prest preprečite stik z aluminijastimi pekači.
- Na vašo zahtevo vam bomo posredoovali podrobnejše specifikacije o izdelku s seznamom sestavin. Obrnite se na kontaktno osebo navedeno na zadnji strani kataloga.

HR Napomena:

Važno za sve proizvode Wolf ButterBack:

- Držati zamrznute na min. -18°C, nakon odmrzavanja proizvodi se ne smiju ponovno zamrzavati.
- Peciva nalik na perece ne smiju dodirivati aluminijski lim za pečenje.
- Detaljan opis proizvoda s popisom sastojaka poslat ćemo vam na zahtjev. Molimo Vas da se obratite osobi navedenoj na poleđini kataloga.

AL Udhëzimet e përdorimit:



Furra me air qarkullues:

Temperatura e furrës: 165 - 175°C
Koha e përgjithshme e pjekjes: 20 - 22 min.
Avull: shumë

Fute produktet e ngrira në furrën e nxeh të (me dyer të mbyllura) dhe pjeke me shume avull. Pas 18 min. hape derën e furrës që të freskohen sipërfaqet e pjekurinave.

Furra te pershtateshme:

Faza 1: Të qëndrojë në avull 3 - 5 min. në 100 - 130°C
Faza 2: Të përgaditet në ngrohje të thatë 17 - 20 min. në 165 - 175°C



Furra me air qarkullues:

Temperatura e furrës: 190°C Temperatura e parangrohjes / 155 - 160°C Temperatura e pjekjes
Koha totale e pjekjes: 18 - 20 min.
Avulli: pa avull

Lëri copat e ngrira të brumit të shkrihen për rrëth 15 - 30 min. Më pas vendosini në një furrë të parangrohur (me derën të mbyllur) dhe piqini pa avull. Pas 15 min. hapeni derën për të pasur një produkt krokant.

Furra te pershtateshme:

Pjekje e thatë për 18 - 20 min. në rrëth 155°C



Furra me air qarkullues:

Temperatura e furrës 165 - 175°C
Koha totale e pjekjes: 26 - 28 min.
Avulli: shumë

Vendosini copat e ngrira të brumit në furrën e parangrohur (me derën të mbyllur) dhe piqini me shumë avull. Pas 24 min., hapeni derën për të arritur një produkt krokant.

Furra te pershtateshme:

Faza 1: Të qëndrojë në avull 3 - 5 min. në 100 - 130°C
Faza 2: Të përgaditet në ngrohje të thatë 21 - 25 min. në 165 - 175°C



Furra me air qarkullues:

Temperatura e furrës: 165 - 175°C
Koha e përgjithshme e pjekjes: 28 - 30 min.
Avull: jo

Fute produktet e ngrira në furrën e nxeh të (me dyer të mbyllura) dhe pjeke me shume avull. Pas 24 min. hape derën e furrës që të freskohen sipërfaqet e pjekurinave.

Furra te pershtateshme:

Të përgaditet në ngrohje të thatë 24 - 28 min. në 165 - 175°C. Pjekurinat nuk duhet shkrirë para pjekjes!



Hiqni produktet për pjekje nga ambalazhi dhe shkrijini në temperaturë ambienti për 60 - 90 min.



Furra me air qarkullues:

Temperatura e furrës: 160 - 170°C
Koha totale e pjekjes 13 - 16 min.
Avulli: pa avull

Shkrijini brumërat e ngrirë për 15 - 17 min. Parangroheni furrën dhe më pas piqini ma avull.

Furra te pershtateshme:

Pjekje e thatë për 13 - 16 min. në rrëth 170 - 180°C



pripravljeno za peko
spremni za peći
gatshme për pjekje



pečeno
spremno za pečenje
e gatshme për pjekje



teža na enoto
težina po komadu
pesha për copë



enot v kartonu
komada u kartonu
copë për pako



kartonov na paleti
kartona na paleti
pako për palete



uporabno najmanj do
najbolje prije datuma
të përdoret para datës



navodila za pripravo
obradu podataka
përpunimin e informacionit

AL Info:

Ëmbëlsirat do të fitojnë më shumë volum nëse shkrihen për 10 - 15 min. para pjekjes. Kroasant trekëndësh pak i kripur (39010), kifle me krem vanilje e dekoruar me copa bajamesh (39036) si dhe produktet me brumë sfoliat me kore të sheqerosur nuk duhet të shkrihen, por duhen futur të ngrira në furrë për t'u pjekur.

AL Njoftim:

E rëndësishme për të gjitha produktet e Wolf ButterBack:

- Mbajini të ngrira në min. -18°C dhe mos i ngrini sërish pas shkrirjes.
- Shmangni kontaktin me fletët e aluminit për brumin me finjë.
- Specifikimet e detajuara të produkteve me listën e përbërësve mund t'ua dërgojmë sipas kërkesës. Ju lutem pyetni personin kontaktues në anën e pasme të katalogut.



Sedež podjetja Wolf ButterBack
v Fürthu v Nemčiji

Sjedište tvrtke Wolf ButterBack
u Fürthu u Njemačkoj

Selia e kompanisë Wolf ButterBack
në Fürth të Gjermanisë



Kontakt

Radovan Vodovnik
Tel. +386 (0)40 421 721
r.vodovnik@butterback.de

Wolf ButterBack KG
Magazinstraße 77, 90763 Fürth, Germany
Tel. +49 911 67044-0, Fax +49 911 67044-40
info@butterback.de, www.butterback.com

A company of

MARTIN BRAUN • GRUPPE