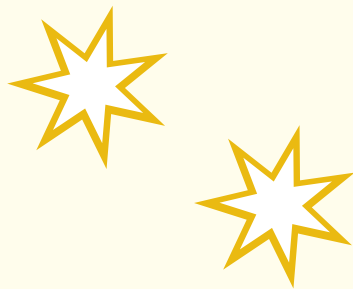


IZREDNA PONUDBA

SPLETNA PRODAJA ZA OBMOČJE LJUBLJANE

P
Posladkajte
si dan



IZREDNA PONUDBA JE VELJAVNA ZA ČAS OBDOBJA KARANTENE OZ. DO ODPRODAJE ZALOG



Cene iz ponudbe že vključujejo strošek dostave na vaš dom.

Izdelki bodo dostavljeni na vaš naslov po plačilu predračuna v torek ali petek.

Vrednost minimalnega naročila je 50 EUR.

BisBonum d.o.o.





PEKOVSKO PECIVO

	Šifra izdelka	Opis izdelka	Št. enot v kartonu	Neto teža g	VPC cena z DDV €/krt.	Čas pečenja
	P047	KAJZERICA 40g Kajzerica iz pšenične moke.	160	6.400	41,19	190 °C/ 6-8 min.
	P048	MEŠANA KOŠARICA MINI PECIVA	80	3.200	26,07	190 °C/ 6-8 min.

PEKOVSKO PECIVO IZ KISLEGA TESTA

	Šifra izdelka	Opis izdelka	Št. enot v kartonu	Neto teža g	VPC cena z DDV €/krt.	Čas pečenja
	100046	MORATINO ROZINAMI 30 g Blazinica iz pšenične moke z rozinami.	60	2.500	34,61	200 °C 8 min
	100047	MORATINO S SIPINIM ČRNILOM 30 g Blazinica iz pšenične moke s sipinim črnilom.	74	2.500	21,27	200 °C 8 min
	100063	MORATINO Z BUČO 30 g Blazinica iz pšenične moke z bučo.	64	2.000	16,29	200 °C 8 min
	100071	MORATINO Z ROŽMARINOM 30 g Blazinica iz pšenične moke z rožmarinom.	62	2.000	14,77	200 °C 8 min
	300014	PEPPINO 230 g Štručka iz pšenične moke.	15	3.500	19,71	200 °C 16 min

PIZZELLE

	Šifra izdelka	Opis izdelka	Št. enot v kartonu	Neto teža g	VPC cena z DDV €/krt.	Čas pečenja
	OVMG01	PIZZELLA MARGERITA 200g	12	2.400	30,16	320 °C cca 3 min (zamrznjen izdelek)
	OVMF01	PIZZELLA 4 SIRI 235g	12	2.820	40,98	320 °C cca 3 min (zamrznjen izdelek)
	OVPF01	PIZZELLA MOZZARELA, ŠUNKA, GOBE 225g	12	2.700	36,19	320 °C cca 3 min (zamrznjen izdelek)
	OVSL01	PIZZELLA MOZZARELA IN PIKANTNA SALAMA 225g	12	2.700	36,19	320 °C cca 3 min (zamrznjen izdelek)

RAVIOLI

	Šifra izdelka	Opis izdelka	Št. enot v kartonu	Neto teža g	VPC cena z DDV €/krt.	Čas kuhanja
	BE.7W527	RAVIOLI "GIRASOLI" Z BUČO IN SIROM 3 kg	6	3.000	47,50	5 min
	BE.7W512	RAVIOLI "CAPELLETI" S PRŠUTOM PARMA 3 kg	6	3.000	48,78	5 min
	S20625	RAVIOLI "GIRASOLI" Z BAKALAJEM 1500 g	6	1.500	30,16	5 min

FINO PEKOVSKO PECIVO

	Šifra izdelka	Opis izdelka	Št. enot v kartonu	Neto teža g	VPC cena z DDV €/krt.	Čas pečenja
	0247	MASLENI FRANCOSKI ROGLJIČEK 67g Masleni rogljiček iz kvašenega listnatega testa.	80	5.360	54,37	180 °C – 190 °C cca 20 min (zamrznjen izdelek)
	0240	MASLENI FRANCOSKI ROGLJIČEK S ČOKOLADO 85g Masleni rogljiček iz kvašenega listnatega testa, polnjen s čokolado.	60	5.100	43,83	180 °C – 190 °C cca 20 min (zamrznjen izdelek)
	0241	MASLENI FRANCOSKI ROGLJIČEK Z MARELIČNO MARMELADO 85g Masleni rogljiček iz kvašenega listnatega testa, polnjen z marelično marmelado.	60	5.100	43,83	180 °C – 190 °C cca 20 min (zamrznjen izdelek)
	0600	MASLENI MINI FRANCOSKI ROGLJIČEK 25g Masleni mini rogljiček iz kvašenega listnatega testa.	150	3.750	37,36	180 °C – 190 °C cca 20 min (zamrznjen izdelek)
	0601	MASLENI MINI POLŽEK Z ROZINAMI 30g Masleni mini polžek iz kvašenega listnatega testa, polnjen s slaščičarsko kremo in rozinami.	150	4.500	44,70	180 °C – 190 °C cca 20 min (zamrznjen izdelek)
	0602	MASLENI MINI ČOKOLADNI ŽEPEK 30g Masleni mini čokoladni žepki iz kvašenega listnatega testa, polnjen s čokolado.	150	4.500	44,70	180 °C – 190 °C cca 20 min (zamrznjen izdelek)
	B007	MINI SFOGLIATELLA NAPOLETANA 30g Sfogliatella polnjena s skuto in koščki kandirane pomaranče.	200	6.000	41,64	180 °C – 190 °C cca 20 min (zamrznjen izdelek)

FINO PEKOVSKO PECIVO

	Šifra izdelka	Opis izdelka	Št. enot v kartonu	Neto teža g	VPC cena z DDV €/krt.	Čas odmrzovanja
	0223	MINI MUFINI – MIX 15g Čokoladni mini mufini in mlečni mini mufini s čokoladnimi koščki.	120	1.800	25,62	1,5 - 2 uri na sobni temperaturi
	2349	MINI DONUTS 20g Mini donuts s kakavovim oblivom.	110	2.200	30,54	1,5 - 2 uri na sobni temperaturi
	0224	MINI KROF S KREMO 24g Mini krof polnjen z vanilijevo kremo.	104	2.500	37,75	1,5 - 2 uri na sobni temperaturi
	B540/S	MEŠANO MASLENO SLANO PECIVO Mešano masleno slano pecivo (paprika, sir, kuhan pršut, tuna, špinača, klobasa)	cca. 160	4.000	54,65	180 °C – 190 °C cca 20 min (zamrznjen izdelek)



TORTE

	Šifra izdelka	Opis izdelka	Št. enot v kartonu	Neto teža g	VPC cena z DDV €/krt.	Čas odmrzovanja /kos	Rok trajanja pri 4 °C
	3040	TORTA ČOKOLADNI MOUSSE Biskvit obložen s čokoladnim moussom, posut s kakavom.	12	1.400	21,89	1,5-2 uri na sobni temp.	3 dni
	1532	TORTA NONA Krhko testo s slaščičarsko kremo z okusom limone, potreseno s pinjolami in mandlji.	12	1.300	21,39	1,5-2 uri na sobni temp.	3 dni
	0342	KROSTATA GOZDNI SADEŽI IN MASKARPONE Krhko testo obloženo z maskarpone musom in z gozdnimi sadeži, okrašeno s koščki pistacije.	priporočen razrez 12 kos	1.350	21,92	1,5-2 uri na sobni temp.	3 dni
	0431	LEŠNIKOVA TORTA Krema iz piemontskih lešnikov na krhkem čokoladnem testu, okrašena s karameliziranimi koščki lešnikov.	12	1.500	29,45	1,5-2 uri na sobni temp.	3 dni
	0914	ČOKOLADNA TORTA Z MALINAMI Čokoladni biskvit s čokoladno kremo in malinovim polnilom obložen z malinami. Poreklo kakava Dominikanska republika.	12	1.400	31,19	1,5-2 uri na sobni temp.	3 dni
	0775	KOKOSOVA TORTA Kokosova in lešnikova krema med dvema piškotkoma iz lešnikov, okrašena s kokosovo moko.	priporočen razrez 12 kos	1.250	22,11	1,5-2 uri na sobni temp.	3 dni
	0145	ČOKO-KOKOS TORTA Kakavov biskvit obložen s čokoladno kremo s koščki pomarančne lupine in s kremo z okusom kokosa, okrašen s čokoladnimi kapljicami in kokosovo moko.	12	1.400	32,48	1,5-2 uri na sobni temp.	3 dni
	0455	TORTA PISTACIJA IN ČOKOLADA Lešnikov biskvit in kakavov biskvit polnjen s pistacijevjo kremo in čokoladnimi kapljicami, okrašen z drobljenimi pistacijami in karameliziranimi lešniki.	12	1.200	30,91	1,5-2 uri na sobni temp.	3 dni


TORTE BREZ GLUTENA

	Šifra izdelka	Opis izdelka	Št. enot v kartonu	Neto teža g	VPC cena z DDV €/krt.	Čas odmrzovanja /kos	Rok trajanja pri 4 °C
 	166	TIRAMISU BREZ GLUTENA Maskarpone krema na biskvitni osnovi iz riževe moke prepojeni s kavo (brez glutena, brez sladkorja).	12	1.000	25,28	1,5-2 uri na sobni temp.	3 dni
 	197	SACHER BREZ GLUTENA Kakavov biskvit iz riževe moke polnjen z marelično marmelado in okrašen z drobljenimi kakaovivimi zrnji.	12	1.100	25,28	1,5-2 uri na sobni temp.	3 dni


SOUFFLÉ

	Šifra izdelka	Opis izdelka	Št. enot v kartonu	Neto teža g	VPC cena z DDV €/krt.	Čas odmrzovanja /kos	Čas pečenja
	1467	ČOKOLADNI SOUFFLÉ Čokoladni soufflé s tekočo čokoladno sredico.	12	1.200	20,41	1,5-2 uri na sobni temp.	Pečica/ mikroval. pečica
	2770	ČRNO-BELI SOUFFLÉ Čokoladni soufflé s tekočo črno in belo čokoladno sredico.	12	1.200	21,41	1,5-2 uri na sobni temp.	Pečica/ mikroval. pečica

MONOPORCIJE

	Šifra izdelka	Opis izdelka	Št. enot v kartonu	Neto teža g	VPC cena z DDV €/krt.	Čas odmrzovanja /kos	Čas pečenja
	0137	TORTICA ČOKOLADNA KREMA Čokoladni biskvit s čokoladno kremo polnjen s sredico iz temne čokolade, okrašen s koščki čokolade. Poreklo kakava Dominikanska republika.	12	1.440	31,65	1,5-2 uri na sobni temp.	2 dni

SLADOLEDNE KUPE

	Šifra izdelka	Opis izdelka	Št. enot v kartonu	Neto teža g	VPC cena z DDV €/krt.	Čas odmrzovanja
	1397	KUPA KAVA Mlečni sladoled s kavnim prelivom in čokoladnimi zrni s kavo.	6	570	18,94	postrezite zamrznjeno

LEDENI DESERTI TARTUFO

	Šifra izdelka	Opis izdelka	Št. enot v kartonu	Neto teža g	VPC cena z DDV €/krt.	Čas odmrzovanja
	0179	TARTUF LEŠNIK Lešnikov sladoled s tekočo čokoladno sredico, potresen s karameliziranimi koščki lešnikov in drobljenimi "meringue" piškoti.	12	900	19,37	postrezite zamrznjeno
	1670	TARTUF KAVA Kavni sladoled s tekočo kavino sredico, potresen z drobljenimi kavnimi "meringue" piškoti.	12	900	19,37	postrezite zamrznjeno

HOTELI & CATERING

	Šifra izdelka	Opis izdelka	Št. enot v kartonu	Neto teža g	VPC cena z DDV €/krt.	Čas odmrzovanja /kos	Rok trajanja pri 4 °C
	0257	LEŠNIKOVE IN NUGAT REZINE Biskvit z lešnikovo kremo in kremo z okusom nugata, posut s karameliziranimi koščki lešnikov.	pripo-ročen razrez 12 kos	900	9,90	1,5-2 uri na sobni temp.	2-3 dni
	2483	JAGODNE KREMNE REZINE Biskvit polnjen s kremo z okusom jagode, okrašen s koščki bele čokolade.	pripo-ročen razrez 12 kos	900	9,90	1,5-2 uri na sobni temp.	2-3 dni
	0258	KAKAVOVE REZINE Kakavov biskvit s kakavovo kremo in kremo z okusom vanilije, posut s kakavom v prahu.	pripo-ročen razrez 12 kos	900	9,90	1,5-2 uri na sobni temp.	2-3 dni
	2473	MARELIČNA KROSTATA Krhko testo obloženo z marelično marmelado.	12	1.100	12,00	1,5-2 uri na sobni temp.	3 dni