



BisBonum

Posladkajte si dan!





NAROČILA SPREJEMAMO NA NAROCILA@BISBONUM.SI

FINO PEKOVSKO PECIVO






NAROČILA SPREJEMAMO NA
NAROCILA@BISBONUM.SI

FINO PEKOVSKO PECIVO

ŠIFRA IZDELKA	OPIS IZDELKA	ŠT. ENOT/ KARTON	NETO G	PEKA
GRAMATURA 80-100 g				
 	57350 MASLENI FRANCOSKI ROGLJIČEK 80 g Masleni rogljiček iz kvašenega listnatega testa.	54	4.320	160–165 °C 24–26 min (zamrznjen izdelek)
 	57219 POLNOZRNATI MASLENI ROGLJIČEK 80 g Polnozrnati masleni rogljiček iz kvašenega listnatega testa.	54	4.320	180–190 °C cca 20 min (zamrznjen izdelek)
	3012901 POLNOZRNATI ROGLJIČEK S POMARANČNIM POLNILOM 90 g Polnozrnati rogljiček iz kvašenega listnatega testa, polnjen s pomarančnim polnilom.	60	4.500	175–180 °C 20–22 min (zamrznjen izdelek)
 	57340 MASLENI ROGLJIČEK Z LEŠNIKOVO KREMO 95 g Masleni rogljiček iz kvašenega listnatega testa, z lešnikovo kremo.	52	4.940	160–165 °C 24–26 min (zamrznjen izdelek)
 	57348 MASLENI ROGLJIČEK Z MARELIČNIM POLNILOM 95 g Masleni rogljiček iz kvašenega listnatega testa, z mareličnim polnilom.	52	4.940	160–165°C, 24–26 min (zamrznjen izdelek)
 	57346 MASLENI ROGLJIČEK Z RAHLO KREMO 95 g Masleni rogljiček iz kvašenega listnatega testa, polnjen z rahlo kremo.	52	4.940	160–165°C, 24–26 min (zamrznjen izdelek)



ŠIFRA IZDELKA	OPIS IZDELKA	ŠT. ENOT/ KARTON	NETO G	PEKA
 57346 	MASLENI ROGLJIČEK Z RAHLO KREMO 95 g Masleni rogljiček iz kvašenega listnatega testa, polnjen z rahlo kremo.	52	4.940	160–165°C, 24–26 min (zamrznjen izdelek)
 59668 	MASLENI ROGLJIČEK S PISTACIJEVIM POLNILOM 95g Masleni rogljiček iz kvašenega listnatega testa, s pistacijevim polnilom.	52	4.940	160–165°C, 24–26 min (zamrznjen izdelek)

GRAMATURA 40-70 g



 37928 	MIX MINI MASLENI POLNJENI ROGLJIČKI 40 g Mešanica maslenih rogljičkov iz kvašeno listnatega testa. Polnjeni z: 1) mareličnim, 2) malinovim, 3) čoko-lešnikovim polnilom.	90	3.600	170–180 °C 17–19 min (zamrznjen izdelek)
 60936	MINI ROGLJIČEK 40 g Rogljiček iz kvašenega listnatega testa.	100	4.000	160–165 °C 18–20 min (zamrznjen izdelek)
 60938	MINI ROGLJIČEK Z MARELIČNIM POLNILOM 45 g Mini rogljiček iz kvašenega listnatega testa, z mareličnim polnilom.	90	4.050	160–165 °C 18–20 min (zamrznjen izdelek)
 60940	MINI ROGLJIČEK Z LEŠNIKOVO KREMO 45 g Rogljiček iz kvašenega listnatega testa, z lešnikovo kremo.	90	4.050	160–165 °C 18–20 min (zamrznjen izdelek)



ŠIFRA IZDELKA	OPIS IZDELKA	ŠT. ENOT/ KARTON	NETO G	PEKA
	0491 MINI ŽEPEK S KAKAV-LEŠNIKOVIM POLNILOM 40 g Mini žepki iz kvašenega listnatega testa s kakavo-lešnikovim polnilom.	60	2.400	170–180 °C cca 20–22 min (zamrznjen izdelek)
	0492 MINI ŽEPEK Z MLEČNO KREMO 40 g Mini žepki iz kvašeno listnatega testa z mlečno kremo.	60	2.400	170–180 °C 20–22 min (zamrznjen izdelek)
	1311 MINI PLETENICA Z OREHI PEKAN 50 g Mini pletenica iz kvašenega listnatega testa.	80	4.000	180–190 °C cca 20 min (zamrznjen izdelek)
	1301 BLAZINICA Z JABOLČNIM POLNILOM 70 g Izdelek iz kvašeno-listnatega testa, polnjen z jabolčnim polnilom.	40	2.800	180–190 °C cca 25 min (zamrznjen izdelek)

GRAMATURA 20-30 g

	57221 MINI ROGLJIČEK 25 g Rogljček iz kvašenega listnega testa.	200	5.000	160–165 °C 14–16 min (zamrznjen izdelek)
	58861 MINI MASLENI ROGLJIČEK 25 g Masleni rogljiček iz kvašeno-listnatega testa.	160	4.000	170–180 °C cca 12 min (zamrznjen izdelek)



ŠIFRA IZDELKA	OPIS IZDELKA	ŠT. ENOT/ KARTON	NETO G	PEKA
 	2347 MINI MASLENI POLNOZRNATI ROGLJIČEK 25 g Masleni polnozrnat rogljiček iz kvašenega listnatega testa.	150	3.750	180–190 °C cca 20 min (zamrznjen izdelek)
 	58349 MINI MASLENI ČOKO ŽEPEK 30 g Mini žepek iz kvašeno listnatega testa polnjen s kakavovim polnilom.	130	3.900	160–180 °C cca 12 min (zamrznjen izdelek)
 	52580 MINI MASLENI POLŽEK S KREMO IN ROZINAMI 30 g Mini polžek iz kvašeno listnatega testa polnjen s slaščičarsko kremo in rozinami.	192	5.760	160–180 °C cca 12 min (zamrznjen izdelek)
	PC30663 MINI AMERIŠKE PALAČINKE 21 g	75	1.600	<u>Zamrznjeno:</u> Pečica: 180°C, cca 1.5 min Mikro: 600 W, cca 15 sek
	2356 AMERIŠKE PALAČINKE 40 g	40	1.600	<u>Zamrznjeno:</u> Pečica: 180°C, cca 3 min Mikro: 600 W, cca 30 sek
	1324 BELGIJSKI VAFELJ 90 g	30	2.700	<u>Zamrznjeno:</u> Pečica: 200°C, cca 3 min Mikro: 850 W, 60–80 s Toaster: cca 60 s

ŠIFRA IZDELKA	OPIS IZDELKA	ŠT. ENOT/ KARTON	NETO G	PEKA
 1311	MINI PLETENICA Z OREHI PEKAN 50 g Mini pletenica iz kvašenega listantega testa.	80	4.000	180–190 °C cca 20 min (zamrznjen izdelek)
 1301	BLAZINICA Z JABOLČNIM POLNILOM 70 g Izdelek iz kvašeno-listnatega testa, polnjen z jabolčnim polnilom.	40	2.800	180–190 °C cca 25 min (zamrznjen izdelek)

FINO PEKOVSKO PECIVO | BREZ PEKE

ŠIFRA IZDELKA	OPIS IZDELKA	ŠT. ENOT/ KARTON	NETO G	NAČIN PRIPRAVE
 836141	CIMETOVA ROLICA 70 g Kvašena rollica z vaniljevo kremo in cimetom.	84	5.880	Odmrzniti: 3 ure na sobni temperaturi. Rok trajanja: 2 dni
 0223	MINI MUFINI – MIX, 15 g Čokoladni mini muffini.	120	1.800	Odmrzniti: 1,5–2 uri na sobni temperaturi
 2450	MUFFIN S ČOKOLADNIMI KOŠČKI 95 g Muffin z lešnikovim polnilom, okrašen s čokoladnimi koščki.	15	1.425	Odmrzniti: 1,5–2 uri na sobni temperaturi
 PC30504	MINI KROF S ČOKO-LEŠNIK KREMO 25 g Pecivo iz kvašenega testa s čoko-lešnik polnilom.	104	2.500	Odmrzniti: 1,5–2 uri na sobni temperaturi

ŠIFRA IZDELKA	OPIS IZDELKA	ŠT. ENOT/ KARTON	NETO G	NAČIN PRIPRAVE
	<p>0224 MINI KROF Z VANILJEVO KREMO 25 g Pecivo iz kvašenega testa z vaniljevo kremo.</p>	104	2.500	<p>Odmrzniti: 1,5–2 uri na sobni temperaturi</p>
	<p>20896 MINI KROF MARELICA 48 g Pecivo iz kvašenega testa z mareličnim polnilom.</p>	36	1.728	<p>Odmrzniti: 2 uri na sobni temperaturi</p> <p>Rok trajanja: 1 dan</p>
	<p>20817 KROF MARELICA 80 g Pecivo iz kvašenega testa z mareličnim polnilom.</p>	48	3,840	<p>Odmrzniti: 2 uri na sobni temperaturi</p> <p>Rok trajanja: 1 dan</p>
	<p>61432 MINI DONUTS BLACK & WHITE 31 g Mini donuts s čokoladnim oblivo in črno-belim posipom.</p>	60	1.860	<p>Odmrzniti: 20 min na sobni temperaturi</p> <p>Rok trajanja: 3 dni</p>
	<p>61433 MINI DONUTS PINK & WHITE 31 g Mini donuts z roza oblivo in belim posipom.</p>	60	1.860	<p>Odmrzniti: 20 min na sobni temperaturi</p> <p>Rok trajanja: 3 dni</p>
	<p>61430 ASSORTIMENT DECORATED MINI DOTS 31 g Izbor mini donutsov: z okusom limone; kakava in jagode, z različnimi oblivi, okrašeni s posipi.</p>	60	1.860	<p>Odmrzniti: 20 min na sobni temperaturi</p> <p>Rok trajanja: 3 dni</p>

PEKOVSKI IZDELKI

| *PEKOVSKO PECIVO*







NAROČILA SPREJEMAMO NA
NAROCILA@BISBONUM.SI

PEKOVSKI IZDELKI | PEKOVSKO PECIVO

	ŠIFRA IZDELKA	OPIS IZDELKA	ŠT. ENOT/ KARTON	NETO G	PEKA
	20477	PREMIUM MEŠANA KOŠARICA MINI PEKOVSKIH PECIV 40-50 g 1) Pšenična štručka, 2) Rustikalna štručka iz sladne moke, 3) Ciabatta z olivami, 4) Polnozrnata štručka.	60	2.700	Peči na 180–200°C 6–8 minut (zamrznjen izdelek)
	00412	FRANCOSKA MEŠANA KOŠARICA 35-50 g 1) Bela štručka, 2) Polnozrnata štručka, 3) Polnozrnata ciabatta, 4) Ciabatta z zelišči, 5) Štručka s semeni.	150	6.600	Peči na 200°C 8–10 min (zamrznjen izdelek)
	00413	FRANCOSKA KOŠARICA MINI ŠTRUČK 35 g 1) Bela štručka, 2) Štručka s pšeničnimi otrobi, 3) Polnozrnata štručka.	120	4.200	Peči na 200°C 10–12 minut (zamrznjen izdelek)
	56432	KRUSON 65 g Križanec med kruhom in rogljičkom iz pšenične moke.	70	4.500	Peči na 175–180 °C 22–24 min (zamrznjen izdelek)
	56433	POLNOZRNATI KRUSON 65 g Križanec med kruhom in rogljičkom iz pšenične moke s semeni, ovsom in piro.	70	4.500	Peči na 175–180 °C 22–24 min (zamrznjen izdelek)
 	63327	CIABATTA 40 g Izdelek iz bele pšenične moke.	50	2.000	Peči na 200 °C 3–5 min (zamrznjen izdelek)

ŠIFRA IZDELKA	OPIS IZDELKA	ŠT. ENOT/ KARTON	NETO G	PEKA
 30684315	MINI KAJZERICA 40 g Mini pecivo iz pšenične moke.	160	6.400	Peči na 180–200 °C cca. 4 min (zamrznjen izdelek)
 300248	OLIVOTTO 96 g Koreninica iz pšenične moke z olivami.	47	4.500	Peči na 200 °C 8–10 min (zamrznjen izdelek)
 200003	KRUHEK S SEMENI 30 g Kruhek iz zmesi pšeničnih mok in ječmenove moke s semeni.	167	1.800	Peči na 200 °C 8–10 min (zamrznjen izdelek)
 100040	MORATINO Z OLIVAMI 30 g Blazinica iz pšenične moke z olivami.	70	2.500	Peči na 200 °C 8 min (zamrznjen izdelek)
 100004	MORATINO Z BUČO 30 g Blazinica iz pšenične moke z bučo.	64	2.000	Peči na 200 °C 8 min (zamrznjen izdelek)
 100055	MORATINO Z ROŽMARINOM 30 g Blazinica iz pšenične moke z rožmarinom.	124	3.720	Peči na 200 °C 8 min (zamrznjen izdelek)



ŠIFRA IZDELKA	OPIS IZDELKA	ŠT. ENOT/ KARTON	NETO G	PEKA
  300286	ŽITNA BARRETTA 130 g Štručka iz pšenične moke, mešanico žit in semen.	54	7.020	Peči na 200°C cca 10 min (zamrznjen izdelek)
  300176	CIABATTA BOLLE DI PANE 170 g Ciabatta iz pšenične moke.	20	3.400	Peči na 200 °C 12 min (zamrznjen izdelek)

PEKOVSKI IZDELKI | BREZ PEKE

ŠIFRA IZDELKA	OPIS IZDELKA	ŠT. ENOT/ KARTON	NETO G	PEKA
 60895	BAGEL ŠTRUČKA Z DODATKOM POLNOZRNATE MOKE 70 g Bagel štručka s pšenično in polnozrnato moko, pečena.	60	4.200	Odmrzniti na sobni temp. 20–25 min
 60221	TRAMEZZIN CLASICO (46 cm) Kruh v rezinah iz pšenične moke - hitro zamrznjen izdelek.	40	3.920	Odmrzniti na sobni temp. 60 min
 17206	SENDVIČ ŠTRUČKA - PREREZANA 110 g Štručka iz pšenične moke.	60	6.600	Odmrzniti na sobni temp. 45 min

ŠIFRA
IZDELKA

OPIS IZDELKA

ŠT. ENOT/
KARTON

NETO G

PEKA

13908

BAGEL NATURE 80 g

Bagel štručka s pšenično moko, pečena.

40

3.200

Odmrzniti na sobni temp.
cca 30 min

Peči na 200 °C
4-6 min



65080

ENGLISH MUFFIN 60 g

48

2.880

Odmrzniti na sobni temp.
cca. 4 ure

Pogreti
1-2 min



468251

LUŽEN BURGER BUN 80 g

Lužena bombeta (burger bun), pečena, prerezana.

48

3.840

Odmrzniti

Peči 3 min na 220 °C
ali segreti v opekaču



468020

BRIOCHE BURGER BUN 80 g

Rahla, kvašena bombetka (brioche burger bun), pečena, prerezana.

20

1.600

Odmrzniti

Peči 3 min na 220 °C
ali segreti v opekaču



PEKOVSKI IZDELKI




| *KRUH*



NAROČILA SPREJEMAMO NA
NAROCILA@BISBONUM.SI

PEKOVSKI IZDELKI | KRUH

ŠIFRA IZDELKA	OPIS IZDELKA	ŠT. ENOT/ KARTON	NETO G	PEKA
3112306	 <p>PINSA 230 g Pekovsko pecivo iz mešanice mok z oljčnim oljem, delno pečen.</p>	48	11.040	<p>Odmrzniti na sobni temp. (cca 30 min),</p> <p>Peči na 280 °C cca 7–8 minut</p>
1440440001	 <p>FOCACCIA 1000 g Kvašen pšenični kruh z oljčnim oljem - delno pečen.</p>	10	10.000	<p>Odmrzniti na sobni temp. (cca 30 min),</p> <p>Peči na 270 °C cca 4–5 minut</p>
300239	  <p>FILONE 360 g Kruh iz pšeničnega zdroba durum - delno pečen.</p>	22	7.920	<p>Odmrzniti na sobni temp.</p> <p>Peči na 200 °C cca 16 min</p>
300233	  <p>VEČZRNATI FILONE 360 g Pšenični večzrnati kruh z ovsenimi kosmiči.</p>	24	8.640	<p>Peči na 200 °C cca 16 min (zamrznjen izdelek)</p>
66013	  <p>RUSTIKALNA BAGETA 270 g Izdelek iz bele pšenične moke, delno pečen.</p>	25	6.750	<p>Odmrzniti na sobni temp. cca 20 min</p> <p>Peči na 200°C, 7–10 min</p>
61271	  <p>PŠENIČNA ŠTRUCA S POLNOZRNATO AJDO 500 g – ORGANSKA Delno pečen izdelek.</p>	12	6.000	<p>Odmrzniti na sobni temp. 45–60 min.</p> <p>Peči na 180–200 °C, 20–25 min</p>







ŠIFRA IZDELKA	OPIS IZDELKA	ŠT. ENOT/ KARTON	NETO G	PEKA
  66009	CIABATTA 300 g Izdelek iz bele pšenične moke, delno pečen.	20	6.000	Odmrzniti na sobni temp. cca 60 min Peči na 200°C, 7–10 min
 300023	QUADROTTA ALLE OLIVE 480 g Kruh iz pšeničnega zdroba durum z olivami, delno pečen.	23	11.000	Odmrzniti na sobni temp. Peči na 200°C cca 15 min
 A001130	AJDOV KRUH Z OREHI 400 g Posebna vrsta kruha z ajdovo moko in orehi, delno pečen.	16	6.400	Odmrzniti na sobni temp. Peči na 180–200 °C, 20–24 min z začetno paro
 A000505	STOLETNI KRUH 500 g Kruh iz mešanice mok in semen, delno pečen.	10	5.000	Odmrzniti na sobni temp. Peči na 180–200 °C, 20–24 min z začetno paro
 A035980	KORUZNI KRUH 500 g Koruzni mešani kruh, delno pečen.	15	7.500	Odmrzniti na sobni temp. Peči na 180–200 °C, 20–24 min z začetno paro
 63240	HOT DOG ROLL 600 g - brez peke Niz spojenih hot dog štručk iz kvašenega testa (8 kosov).	6	3.600	Odmrzniti: 50 min na sobni temperaturi Rok trajanja: 8 dni

PEKOVSKI
IZDELKI
| *SLANO PECIVO*



NAROČILA SPREJEMAMO NA
NAROCILA@BISBONUM.SI

PEKOVSKI IZDELKI | SLANO PECIVO

ŠIFRA IZDELKA	OPIS IZDELKA	ŠT. ENOT/ KARTON	NETO G	PEKA
	57606 RUSTIC BUFFET - MEŠANO SLANO PECIVO 20/25 g Izdelek iz listnatega testa z različnimi nadevi: hrenovka, tuna, paradižnik, salama, špinača, kuhana šunka in grah.	300	6.000	Odmrzniti na sobni temp. (cca. 20 min) Peči na 200–220 °C 20 min
	67980 SIROVE PALČKE 80 g	40	3.280	Odmrzniti na sobni temp. (cca. 30 min) Peči na 180 °C cca. 15-18 min
	61600 MINI QUICHE ASORTMENT 21 g Izbor mini slanih pit s 60% nadeva: 1) z mesom 2) s sirom in špinačo 3) s piščancem.	72	1.510	Odmrzniti na sobni temp. (cca. 35 min) Peči na 200 °C 3–4 min
	63001 SIROV BUREK VELIKI 300 g Izdelek iz vlečenega testa s skuto 30,40%.	20	6.000	Odmrzniti na sobni temp. (30 min) Peči na 220 °C 25–27 min
	63002 MESNI BUREK VELIKI 300 g Izdelek iz vlečenega testa z govejim mesom 25,70%.	20	6.000	Odmrzniti na sobni temp. (30 min) Peči na 220 °C 25–27 min
	63003 SIROV BUREK 180 g Izdelek iz vlečenega testa s skuto 34,60%.	38	6.840	Odmrzniti na sobni temp. (30 min) Peči na 220 °C 25–27 min



ŠIFRA IZDELKA	OPIS IZDELKA	ŠT. ENOT/ KARTON	NETO G	PEKA
63004	MESNI BUREK 180 g Izdelek iz vlečenega testa s govejim mesom 30,80%.	20	3.600	Odmrzniti na sobni temp. (30 min) Peči na 220 °C 25–27 min
MG1830	PIZZA MARGERITA 150 g Ø18	30	4.500	Peči na 280 °C cca 3-4 min (zamrznjen izdelek)

PIZZELLA



NAROČILA SPREJEMAMO NA
NAROCILA@BISBONUM.SI

PIZZELLA | PIZZELLA

	ŠIFRA IZDELKA	OPIS IZDELKA	ŠT. ENOT/ KARTON	NETO G	PEKA
	OVMG01	PIZZELLA MARGERITA 200 g	12	2.400	320 °C cca 3 min (zamrznjen izdelek)
	OVFM01	PIZZELLA 4 SIRI 235 g	12	2.820	320 °C cca 3 min (zamrznjen izdelek)
	OVPF01	PIZZELLA MOZZARELA, ŠUNKA, GOBE 225 g	12	2.700	320 °C cca 3 min (zamrznjen izdelek)
	OVSL01	PIZZELLA MOZZARELA IN PIKANTNA SALAMA 225 g	12	2.640	320 °C cca 3 min (zamrznjen izdelek)
	OVPS01	PIZZELLA ŠUNKA 220 g	12	2.640	320 °C cca 3 min (zamrznjen izdelek)
	OVKBB1	PIZZELLA KEBAB 240 g	12	2.880	320 °C cca 3 min (zamrznjen izdelek)

ŠIFRA IZDELKA	OPIS IZDELKA	ŠT. ENOT/ KARTON	NETO G	PEKA
OVVE01	PIZZELLA ZELENJAVA 230 g	12	2.760	320 °C cca 3 min (zamrznjen izdelek)
OVVGN1	PIZZELLA MARGHERITA VEGANA 200 g	12	2.400	320 °C cca 3 min (zamrznjen izdelek)

PIZZELLA | GRANPIZZELLA

ŠIFRA IZDELKA	OPIS IZDELKA	ŠT. ENOT/ KARTON	NETO G	PEKA
GP002	GRANPIZZELLA MARGERITA 405 g	12	4.860	320 °C cca 4–5 min (zamrznjen izdelek)
GP005	GRANPIZZELLA ŠUNKA, GOBE 470 g	12	5.640	320 °C cca 4–5 min (zamrznjen izdelek)
GP004	GRANPIZZELLA ŠUNKA 460 g	12	5.520	320 °C cca 4–5 min (zamrznjen izdelek)
GP003	GRANPIZZELLA PIKANTNA SALAMA 420 g	12	5.040	320 °C cca 4–5 min (zamrznjen izdelek)

PROMOCIJSKI PAKET PIZZELLA



FINO PEKOVSKO PECIVO

| *TORTE*



NAROČILA SPREJEMAMO NA
NAROCILA@BISBONUM.SI

SLADICE | TORTE

	ŠIFRA IZDELKA	OPIS IZDELKA	ŠT. ENOT/ KARTON	NETO G	ODMRZOVANJE	ROK TRAJANJA PRI 4 °C
	1560	PROFITEROL OBLIT S KREMO Z OKUSOM VANILIJE Pecivo iz mehkega paljenega testa (bigne), polnjeno s čokoladno kremo (26,7 %), oblito s kremo z okusom vanilije (60 %).	24	1.100	4–5 ur na sobni temp.	3 dni
	1544	PROFITEROL OBLIT S ČOKOLADNO KREMO Pecivo iz mehkega paljenega testa (bigne), polnjeno s kremo z okusom vanilije (22,4 %), oblito s čokoladno kremo (66,8 %).	24	1.100	4–5 ur na sobni temp.	3 dni
	1512	PROFITEROL OBLIT S PISTACIJEVO KREMO Pecivo iz mehkega paljenega testa (bigne), polnjeno z vanilijevo kremo, oblito s kremo sicilijskih pistacij, okrašen z drobljenimi pistacijami.	24	1.300	4–5 ur na sobni temp.	3 dni
	1445	TIRAMISU KLASIK Savoiardi piškoti, namočeni s kavo, nadevani z maskarpone kremo.	15	2.050	1,5–2 uri na sobni temp.	3 dni
	0103	CHOCOLATE TEMPTATION Čokoladni biskvit (13,5 %) s temno čokoladno kremo, s kakavovo pasto iz Ekvadorja (17 %) in lešnikovo kremo (40 %), oblito s čokoladno glazuro (11,7 %).	12	1.300	1,5–2 uri na sobni temp.	3 dni
	3040	TORTA ČOKOLADNI MOUSSE Biskvit obložen s čokoladno kremo (80 %), potresen s kakavom.	12	1.400	1,5–2 uri na sobni temp.	3 dni

ŠIFRA IZDELKA	OPIS IZDELKA	ŠT. ENOT/ KARTON	NETO G	ODMRZOVANJE	ROK TRAJANJA PRI 4 °C
	0914 ČOKOLADNA TORTA Z MALINAMI Kakavov biskvit (10,6 %), polnjen s temno čokoladno kremo, s kakavovo pasto iz Santa Dominga (50,1 %) in malinovo kašo (16,4 %), okrašen z malinami (8,1 %).	12	1.400	1,5–2 uri na sobni temp.	3 dni
	0431 LEŠNIKOVA TORTA Čokoladno krhko testo (23,8 %), obloženo s kremo iz lešnikov iz Piemonta (55,2 %), okrašeno s karameliziranimi koščki lešnikov.	12	1.500	1,5–2 uri na sobni temp.	3 dni
	0359 NEW YORK CHEESECAKE Skutina torta.	16	2.130	1,5–2 uri na sobni temp.	3 dni
	PP00145 ČOKO KOKOS TORTA Kakavov biskvit (13 %) obložen s čokoladno kremo s koščki pomarančne lupine (26,5 %) in kremo z okusom kokosa (25,8 %), okrašen s čokoladnimi kapljicami in kokosovo moko.	12	1.400	1,5–2 uri na sobni temp.	3 dni
	0775 KOKOSOVA TORTA Lešnikov biskvit, polnjen s kokosovo in lešnikovo kremo, okrašen s kokosom.	priporočen razrez 12 kos	1.250	1,5–2 uri na sobni temp.	3 dni
	0455 TORTA PISTACIJA IN ČOKOLADA Lešnikov biskvit, polnjen s pistacijevno kremo (62%) in čokoladnimi kapljicami, okrašen z drobljenimi pistacijami in karameliziranimi lešniki.	12	1.200	1,5–2 uri na sobni temp.	3 dni

ŠIFRA IZDELKA	OPIS IZDELKA	ŠT. ENOT/ KARTON	NETO G	ODMRZOVANJE	ROK TRAJANJA PRI 4 °C
 0713	TORTA PASIJONKA IN MALINE Mousse iz pasijonkine kreme (55,2 %) na biskvitu, z malinovim polnilom (10 %), okrašen z belo glazuro in malinovo glazuro.	12	1.400	1,5–2 uri na sobni temp.	3 dni
 1532	TORTA NONA Krhko testo s slaščičarsko kremo z okusom limone (50 %), potreseno s pinjolami (0,5 %) in mandlji (2 %).	12	1.300	1,5–2 uri na sobni temp.	3 dni
 3202510	KLASIČNA JABOLČNA KROSTATA Krhko testo obloženo z jabolki (51 %), okrašeno z mandlji.	12	1.500	1,5–2 uri na sobni temp.	3 dni
 1812	KROSTATA ČOKOLADA IN HRUŠKE Krhko testo obloženo s čokoladno kremo (46 %), okrašeno s kockami hrušk in čokoladnimi ostružki.	12	1.400	1,5–2 uri na sobni temp.	3 dni
 0342	KROSTATA GOZDNI SADEŽI IN MASKARPONE Krhko testo obloženo z maskarpone moussom (36 %) in z gozdnimi sadeži (9 %), okrašeno s koščki pistacije.	priporočen razrez 14 kos	1.350	1,5–2 uri na sobni temp.	3 dni
 1049	TORTA Z GOZDNI MI SADEŽI Krhko testo obloženo s slaščičarsko kremo (21,2 %) in gozdnimi sadeži.	12	1.350	1,5–2 uri na sobni temp.	3 dni

FINO PEKOVSKO PECIVO



| *MONOPORCIJE*




NAROČILA SPREJEMAMO NA
NAROCILA@BISBONUM.SI

SLADICE | MONOPORCIJE


	ŠIFRA IZDELKA	OPIS IZDELKA	ŠT. ENOT/ KARTON	NETO G	ODMRZOVANJE	ROK TRAJANJA PRI 4 °C
	3252289	TIRAMISU MONOPORCIJA 110 g Maskarpone krema (38,5 %) in piškoti savoiardi prepojeni s kavo.	10	1.100	1,5–2 uri na sobni temp.	2 dni
	PP10451	TORTICA NONA 85 g Krhko testo s slaščičarsko kremo, z okusom limone (61,8%), potreseno s pinjolami in mandlji.	12	1.020	1,5–2 uri na sobni temp.	2 dni
	1373	KUPA MASKARPONE IN JAGODE 110 g Maskarpone krema s koščki čokolade, aromatičnimi jagodami in jagodnim prelivom na biskvitni podlagi.	12	1.320	1,5–2 uri na sobni temp.	2 dni
	1375	KUPA TRI ČOKOLADE 110 g Tri čokoladne kreme v kozarcu.	12	1.320	1,5–2 uri na sobni temp.	2 dni
	1377	KUPA PRAŽENI MANDLJI IN AMARETTO 95 g Maskarpone krema na biskvitni podlagi, okrašena z drobljenimi amaretto piškoti in praženimi mandlji.	12	1.140	1,5–2 uri na sobni temp.	2 dni
	1832	KUPA PISTACIJA S SICILIJE 100 g Pistacijeva krema (96,6%), okrašena z drobljenimi pistacijami iz Sicilije.	12	1.200	1,5–2 uri na sobni temp.	2 dni

ŠIFRA IZDELKA	OPIS IZDELKA	ŠT. ENOT/ KARTON	NETO G	ODMRZOVANJE	ROK TRAJANJA PRI 4 °C
 2578	KREMNA TORTICA S PISTACIJO 100g Pistacijeva krema (33,4 %) in pistacijeva omaka na lešnikovem piškotu, okrašena s koščki bele čokolade in drobljeno pistacijo.	9	900	1,5–2 uri na sobni temp.	2 dni
 0137	TORTICA ČOKOLADNA KREMA 120 g Čokoladna krema (62,8 %) s sredico iz temne čokolade na čokoladnem biskvitu, okrašena s koščki čokolade.	12	1.440	1,5–2 uri na sobni temp.	2 dni

SLADICE | SOUFFLÉ

ŠIFRA IZDELKA	OPIS IZDELKA	ŠT. ENOT/ KARTON	NETO G	ODMRZOVANJE	ROK TRAJANJA PRI 4 °C
 1467	ČOKOLADNI SOUFFLÉ 100 g Čokoladni soufflé s tekočo čokoladno sredico.	12	1.200	2–3 ure	Pečica: Izdelek odmrzniti na sobni temp., segreti v pečici 180 °C cca 4 min. Mikrovalovna pečica (800 W): zamrznjen: cca 50 s odmrznjen: cca 20 s

SLADICE | ECLAIR

ŠIFRA IZDELKA	OPIS IZDELKA	ŠT. ENOT/ KARTON	NETO G	ODMRZOVANJE	ROK TRAJANJA PRI 4 °C
 PP11411	CHOCOLATE ECLAIR 75 g Mehko paljeno testo (choux) polnjeno s čokoladno kremo, okrašeno s čokoladno glazuro.	14	1.050	1,5 - 2 uri na sobni temp. / 4 - 6 ur v hladilniku	2 dni







FINO PEKOVSKO PECIVO

| *HOTELI & CATERING*










NAROČILA SPREJEMAMO NA
NAROCILA@BISBONUM.SI

HOTELI & CATERING



	ŠIFRA IZDELKA	OPIS IZDELKA	ŠT. ENOT/ KARTON	NETO G	ODMRZOVANJE	ROK TRAJANJA PRI 4 °C
	2473	MARELIČNA KROSTATATA Krhko testo obloženo z mareličnim nadevom.	priporočen razrez 12 kos	1.100	1,5–2 uri na sobni temp.	6 dni
	2481	ČEŠNJEVA KROSTATATA Krhko testo obloženo s češnjevim nadevom.	priporočen razrez 12 kos	1.000	1,5–2 uri na sobni temp.	6 dni
	2747	POLNOZRNATA KROSTATATA Z BOROVNICAMI Krhko testo iz polnozrnate pšenične moke, obloženo z borovničevim nadevom.	priporočen razrez 12 kos	1.000	4–5 ur na sobni temp.	6 dni
	5501	JABOLČNI ZAVITEK Listnato testo, polnjeno z nadevom iz jabolk in rozin (46%), okrašeno z rezinami jabolk.	priporočen razrez 10 kos	1.100	4–5 ur na sobni temp.	3 dni
	0253	KREMNE REZINE Sočen biskvit (22,4 %) s kremo z okusom vanilije (48,8 %).	priporočen razrez 12 kos	900	4-5 ur na sobni temp.	3 dni
	0257	LEŠNIKOVE IN NUGAT REZINE Biskvit z lešnikovo kremo (22 %) in nugat kremo (25 %), posut s karameliziranimi koščki lešnikov.	priporočen razrez 12 kos	900	4-5 ur na sobni temp.	3 dni

ŠIFRA IZDELKA	OPIS IZDELKA	ŠT. ENOT/ KARTON	NETO G	ODMRZOVANJE	ROK TRAJANJA PRI 4 °C
	PP00258 KAKAVOVE REZINE Kakavov biskvit (22 %) s kakavovo kremo (22 %) in kremo z okusom vanilije (29 %), posut s kakavom v prahu (1 %).	priporočen razrez 12 kos	900	4-5 ur na sobni temp.	3 dni
	2483 JAGODNE KREMNE REZINE Biskvit polnjen z jagodno kremo (50 %), okrašen s koščki čokolade.	priporočen razrez 12 kos	900	4-5 ur na sobni temp.	3 dni
	2484 KAKAVOVE REZINE Z OKUSOM POMARANČE Biskvit polnjen s kakavovo kremo (23 %) in kremo z okusom pomaranče (26 %).	priporočen razrez 12 kos	900	4-5 ur na sobni temp.	3 dni
	2485 KREMNE REZINE Z OKUSOM PISTACIJE IN MANDLJEV Biskvit polnjen s kremo z okusom mandljev (23,6 %) in kremo z okusom pistacije (29,6 %), posut s koščki lešnikov.	priporočen razrez 12 kos	900	4-5 ur na sobni temp.	3 dni
	PP00646 KREMNE REZINE Z BOROVMICAMI IN RIBEZOM Biskvit s kremo z okusom vanilije (42,7 %) z borovnicami in ribezom.	priporočen razrez 12 kos	900	4-5 ur na sobni temp.	3 dni
	PP01613 KOCKE TIRAMISU 25 g - razrezane Kocke biskvitnih tortic, prepojenih s kavo (28,2 %), mascarpone kremo (40,2 %) in hrustljavimi košči mlečne čokolade.	1/63	1.575	4–5 ure na sobni temp. 1 kos: 30 min	3 dni

ŠIFRA IZDELKA	OPIS IZDELKA	ŠT. ENOT/ KARTON	NETO G	ODMRZOVANJE	ROK TRAJANJA PRI 4 °C
 PP01639	MALINOVE KOCKE - razrezane Kocke biskvitnih tortic z malinami in kremo, odišavljeno z vanilijo (36,3 %).	1/63	1.850	4–5 ure na sobni temp. 1 kos: 30 min	3 dni
 3242020	MAXI JABOLČNA KROSTATATA Krhko testo, obloženo z koščki jabolki.	1	2.000	2–3 ure na sobni temp.	3 dni
 3242032	MAXI MARELIČNA KROSTATATA Krhko testo, obloženo z mareličnim nadevom in okrašeno s trakovi iz krhkega testa.	1	1.800	2–3 ure na sobni temp.	3 dni
 3242046	MAXI KROSTATATA GOZDNI SADEŽI Krhko testo, polnjeno s sladko smetano in plastjo biskvita, okrašeno z jagodičevjem in mehko želatino.	1	2.500	2–3 ure na sobni temp.	3 dni
 3242080	MAXI TORTA TIRAMISU Biskvitno testo, namočeno s kavo, obloženo s kremnim polnilom.	1	2.500	2–3 ure na sobni temp.	3 dni
 3242082	MAXI TORTA ČOKOLADA Biskvitno testo s čokoladnim polnilom, okrašeno s kakavom v prahu.	1	2.500	2–3 ure na sobni temp.	3 dni

ŠIFRA IZDELKA	OPIS IZDELKA	ŠT. ENOT/ KARTON	NETO G	ODMRZOVANJE	ROK TRAJANJA PRI 4 °C
 3242028	MAXI TORTA SKUTA Krhko testo obloženo s skutino kremo, okrašeno z drobljencem iz testa.	1	2.000	2–3 ure na sobni temp.	3 dni
 3242085	MAXI TORTA NONA Biskvitno testo s slaščičarsko kremo, potreseno s praženimi mandlji in sladkorjem v prahu.	1	2.500	2–3 ure na sobni temp.	3 dni

ZAMRZNJENI DESERTI | SLADOLEDI “SEMIFREDO”

ŠIFRA IZDELKA	OPIS IZDELKA	ŠT. ENOT/ KARTON	NETO G	NAČIN PRIPRAVE
 0179	TARTUF LEŠNIK Lešnikov sladoled s tekočo čokoladno sredico, potresen s karameliziranimi koščki lešnikov in drobljenimi “meringue” piškoti.	12	900	Postrezite zamrznjeno
 1251	TARTUF LIMONCELLO Limonin sladoled s tekočo sredico z likerjem “limoncello”, potresen z drobljenimi “meringue” piškoti.	12	1.020	Postrezite zamrznjeno
 0988	TARTUF PISTACIJA Pistacijev sladoled s sredico iz pistacije, potresen z drobljenimi karameliziranimi lešniki in drobljeno pistacijo.	12	900	Postrezite zamrznjeno

VEGANSKO & BREZGLUTENSKO



NAROČILA SPREJEMAMO NA
NAROCILA@BISBONUM.SI

VEGANSKO & BREZGLUTENSKO

ŠIFRA IZDELKA	OPIS IZDELKA	ŠT. ENOT/ KARTON	NETO G	ČAS PEČENJA
 <p>1086</p> 	<p>VEGANSKI ROGLJIČEK 75 g Rogljček iz kvašenega listnatega testa.</p>	48	3.600	180–190 °C cca 25 min (zamrznjen izdelek)
 <p>PC31108</p> 	<p>VEGANSKI MINI POLNOZRNATI ŽEPEK POLNJEN Z GOZDNIMI SADEŽI 40 g Žepek iz polnozrnatega kvašenega listnatega testa polnjen z gozdnimi sadeži.</p>	100	4.000	180–190 °C cca 20 min (zamrznjen izdelek)
 <p>61021</p> 	<p>BREZGLUTENSKA RUSTIKALNA ŠTRUČKA 85 g Izdelek iz kvašenega brezglutenskega testa.</p>	18	1.530	<p><u>Odmrzniti v vrečki:</u> na sobni temp. (cca. 30 min) <u>Peči v vrečki:</u> na 180 °C, 8-12 min</p> <p>Porabiti v 2 dneh</p>

VEGANSKO & BREZGLUTENSKO | BREZ PEKE

	ŠIFRA IZDELKA	OPIS IZDELKA	ŠT. ENOT/ KARTON	NETO G	ODMRZOVANJE	ROK TRAJANJA PRI 4 °C
 	3212539	POLNOZRNATA VEGANSKA KROSTATA LIMONA & INGVER Krhko testo iz polnozrnate moke, z nadevom iz limone in ingverja.	priporočen razrez 12 kos	900	4,5–5 ur na sobni temp.	6 dni
 	3212538	POLNOZRNATA VEGANSKA KROSTATA BEZEG & MALINA Krhko testo iz polnozrnate pšenične moke, z nadevom iz bezga in malin.	priporočen razrez 12 kos	900	4,5–5 ur na sobni temp.	6 dni
 	197	TORTA SACHER brez glutena Mehak kakavov biskvit z marelično marmelado.	12	1.100	4–5 ur na sobni temp.	2 dni
 	166	TIRAMISU brez glutena in saharoze Mehak biskvit, namočen s kavo in z maskarpone kremo.	12	1.100	4–5 ur na sobni temp.	2 dni

SMOOTHIE & MLEČNI NAPITKI



NAROČILA SPREJEMAMO NA
NAROCILA@BISBONUM.SI

SMOOTHIE/MLEČNI NAPITKI | MEŠANICE ZA PRIPRAVO

ŠIFRA IZDELKA	OPIS IZDELKA	ŠT. ENOT/ KARTON	NETO G	ČAS PEČENJA
1001	SMOOTHIE MIX – ALL DAY CHOCO Mešanica sadja z dodatkom kakava za pripravo napitka smoothie. Vsebuje breskve, banane, jagode, borovnice.	12	1.680	V mešalniku: 220 ml jabolčnega soka + zamrznjen izdelek, 30–60 s
1002	SMOOTHIE MIX – TROPICAL BOOST Mešanica tropskega sadja s kurkumo in ingverjem za pripravo napitka smoothie. Vsebuje ananas, mango, limeto.	12	1.680	V mešalniku: 220 ml jabolčnega soka + zamrznjen izdelek, 30–60 s
1003	SMOOTHIE MIX – GREEN ENERGY Mešanica sadja s špinačo, avokadom in algo »spirulino« za pripravo napitka smoothie. Vsebuje hruške, zelena jabolka.	12	1.680	V mešalniku: 220 ml jabolčnega soka + zamrznjen izdelek, 30–60 s
1007	SMOOTHIE MIX – BERRY RED Mešanica sadja za pripravo napitka smoothie. Vsebuje zelena jabolka, borovnice, jagode in črni ribez.	12	1.680	V mešalniku: 220 ml jabolčnega soka + zamrznjen izdelek, 30–60 s
1011	MILK SHAKE MIX – CHOCOLATE CAKE Mešanica banan, jagod, čokoladnih piškotov in bele čokolade za pripravo mlečnega napitka.	12	1.680	V mešalniku: 220 ml mleka + zamrznjen izdelek, 30–60 s
1012	MILK SHAKE MIX – BANOFFEE Mešanica banan, piškotov in karamel za pripravo mlečnega napitka.	12	1.680	V mešalniku: 220 ml mleka + zamrznjen izdelek, 30–60 s










POLNILA



NAROČILA SPREJEMAMO NA
NAROCILA@BISBONUM.SI

POLNILA

	ŠIFRA IZDELKA	OPIS IZDELKA	ŠT. ENOT/KARTON	NETO G
	AV02150	MARELIČNO POLNILO 900 g	6	5.400
	AV03430	POLNILO KAKAV IN LEŠNIK 900 g	6	5.400
	AV02278	POLNILO CVETLIČNI MED 960 g	6	5.760
	AV03464	PISTACIJEVO POLNILO 800 g	6	4.800
	AV02154	POLNILO GOZDNI SADEŽI 900 g	6	5.400
	AV03465	POLNILO SLAŠČIČARSKA KREMA 800 g	6	4.800
	AV03315	DOZIRNIK	1	3.300

BisBonum d.o.o., Barjanska cesta 14, 1000 Ljubljana
Info: T: 051 317 213 | www.bisbonum.si