

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 Polnozrnat masleni rogljiček iz kvašenega listnatega testa.	54	4.320	Odmrzniti 20 min Peči na 160-165 °C 24-26 min
	3012901	POLNOZRNATI ROGLJIČEK S POMARANČNIM POLNILOM 90 g Polnozrnat 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)

	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)
	59738 	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 Rogljček 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 Rogljček 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 kvašenega listnatega testa z mlečno kremo.	60	2.400	170–180 °C 20–22 min (zamrznjen izdelek)
	3746 MINI PLETENICA Z OREHI PEKAN 40 g Mini pletenica iz kvašenega listnatega testa.	120	4.980	185–190 °C 20–25 min (zamrznjen izdelek)
	3012970 BLAZINICA Z JABOLČNIM POLNILOM 70 g Izdelek iz kvašenega listnatega testa, polnjen z jabolčnim polnilom.	40	2.800	180–190 °C cca 25 min (zamrznjen izdelek)

GRAMATURA 20-30 g

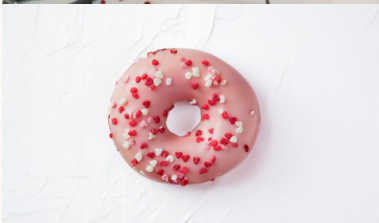
	57221 MINI ROGLJIČEK 25 g Rogljček iz kvašenega listnatega testa.	200	5.000	160–165 °C 14–16 min (zamrznjen izdelek)
	58861 MINI MASLENI ROGLJIČEK 25 g Masleni rogljiček iz kvašenega listnatega testa.	160	4.000	170–180 °C cca 12 min (zamrznjen izdelek)

	ŠIFRA IZDELKA	OPIS IZDELKA	ŠT. ENOT/ KARTON	NETO G	PEKA
	2347 	MINI MASLENI POLNOZRNATI ROGLJIČEK 25 g Masleni polnozrnat rogliček iz kvašenega listnatega testa.	150	3.750	180–190 °C cca 20 min (zamrznjen izdelek)
	58349 	MINI MASLENI ČOKO ŽEPEK 30 g Mini žepček 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
	PC20004	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

FINO PEKOVSKO PECIVO | BREZ PEKE

	ŠIFRA IZDELKA	OPIS IZDELKA	ŠT. ENOT/ KARTON	NETO G	NAČIN PRIPRAVE
	836141	CIMETOVA ROLICA 70 g Kvašena rolica 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
	0224	MINI KROF Z VANILJEVO KREMO 25 g Pecivo iz kvašenega testa z vaniljevo kremo.	104	2.500	Odmrzniti: 1,5–2 uri na sobni temperaturi
	20896	MINI KROF MARELICA 48 g Pecivo iz kvašenega testa z mareličnim polnilom.	36	1.728	Odmrzniti: 2 uri na sobni temperaturi Rok trajanja: 1 dan

	ŠIFRA IZDELKA	OPIS IZDELKA	ŠT. ENOT/ KARTON	NETO G	NAČIN PRIPRAVE
	20817	KROF MARELICA 80 g Pecivo iz kvašenega testa z mareličnim polnilom.	48	3,840	Odmrzniti: 2 uri na sobni temperaturi Rok trajanja: 1 dan
	56883	MIX MINI DOONY'S DONUTS 22 g Izbor mini donutsov: pink, choco, party z različnimi oblivi, okrašeni s posipi.	108	2.376	Odmrzniti: 15 - 30 min na sobni temperaturi Rok trajanja: 2 dni
	61433	MINI DONUTS PINK & WHITE 31 g Mini donuts z roza oblivo in belim posipom.	60	1.860	Odmrzniti: 20 min na sobni temperaturi Rok trajanja: 3 dni

VEGANSKO & BREZGLUTENSKO



NAROČILA SPREJEMAMO NA
NAROCILA@BISBONUM.SI

VEGANSKO & BREZGLUTENSKO

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