

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 sicilijjskih 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
	5525 HIT POLETJA	DUBAI CHOCOLATE TORTA 🌟 Kakavov biskvit (6%) in pistacijev biskvit (19,3%) z mlečno čokoladno kremo (19,3%) in pistacijev kremo (34,5%) s tanko vlečenim testom v laskih.	14	1.400	4–5 ur 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 pistacijev 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 KROSTATA Krhko testo obloženo z mareličnim nadevom.	priporočen razrez 12 kos	1.100	1,5–2 uri na sobni temp.	6 dni
	2481	ČEŠNJEVA KROSTATA Krhko testo obloženo s češnjevim nadevom.	priporočen razrez 12 kos	1.000	1,5–2 uri na sobni temp.	6 dni
	2747	POLNOZRNATA KROSTATA 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 BOROVNICAMI 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 hrustljivimi 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 KROSTATA Krhko testo, obloženo z koščki jabolki.	1	2.000	2–3 ure na sobni temp.	3 dni
	3242032	MAXI MARELIČNA KROSTATA 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 KROSTATA 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
	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 | 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 polnozrnatke 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 polnozrnatke 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