



La Lorraine
BAKERY GROUP



Dauphine
EUROPE'S FINEST BAKERY TRADITION



NOVÉ

Ciabattová linka

V La Lorraine Bakery Group klademe vysoký důraz na inovace a kvalitní technologické zázemí. Důkazem této naší filozofie je nedávná investice do moderní automatické linky na výrobu pečiva ciabattového typu.

Tato nová, v České republice ojedinělá, výrobní technologie nám umožňuje pružně reagovat na měnící se požadavky tuzemského, ale i zahraničního trhu. Od nynížska vám tak můžeme nabídnout nejen nové druhy ciabatt, kostek, chlebů, ale i originálně tvarované bagety vlastní výroby.

Pracujeme zde s těstem, které před samotným zpracováním na lince prochází dlouhou dobou fermentace a pozvolného zrání. Během tohoto procesu dochází k pevnému provázání struktury surovin s přidanou vodou. Zároveň vzniká i řada aromatických a chuťových složek, které pak dodávají konečnému výrobku jedinečnou chuť a vůni, tak typickou pro tento druh pečiva.

Po vytvarování do požadovaného tvaru se pečivo předpéká v unikátní kamenné peci, která má vynikající tepelně akumulaci vlastnosti. Díky působení horkého kamene rychle stoupá teplota uvnitř těsta, utvoří se pára a pečivo okamžitě nabývá na objemu. Zároveň se však během krátké chvíle utvoří na povrchu tenká křupavá kůrka, která zajišťuje, že vlhkost a aromatické látky zůstanou uvnitř střídky. Výrazně pórovité pečivo je pak díky této speciální technologii pečení velmi dlouho vláčné, chutné a čerstvé.



**4295376** CIABATTA NATURAL

60 g hmotnost	20 rozmražení
90 ks/karton	6-8/200°C pečení
32 karton/paleta	pára / ano

**4295385** CIABATTA S OLIVAMI MINI

60 g hmotnost	20 rozmražení
90 ks/karton	6-8/200°C pečení
32 karton/paleta	pára / ano

**4295386** CIABATTA RAJČATOVÁ MINI

60 g hmotnost	20 rozmražení
90 ks/karton	6-8/200°C pečení
32 karton/paleta	pára / ano

**4295377** CIABATTA CEREÁLNÍ

60 g hmotnost	20 rozmražení
90 ks/karton	6-8/200°C pečení
32 karton/paleta	pára / ano

**4295379** SVĚTLÁ KOSTKA

60 g hmotnost	20 rozmražení
90 ks/karton	6-8/200°C pečení
32 karton/paleta	pára / ano

**4295380** TMAVÁ KOSTKA

60 g hmotnost	20 rozmražení
90 ks/karton	6-8/200°C pečení
32 karton/paleta	pára / ano

**4294256** KOSTKA S DÝNÍ

60 g hmotnost	20 rozmražení
90 ks/karton	6-8/200°C pečení
32 karton/paleta	pára / ano



4297667 RUSTIKÁLNÍ BAGETA

220 g hmotnost	20 rozmražení
24 ks/karton	7-9/200 °C pečení
32 karton/paleta	pára / ano



4295378 RUSTIKÁLNÍ BAGETA STŘEDNÍ

130 g hmotnost	20 rozmražení
40 ks/karton	6-8/200 °C pečení
32 karton/paleta	pára / ano



4297757 KATALÁNSKÁ BAGETA

80 g hmotnost	20 rozmražení
70 ks/karton	6-8/200 °C pečení
32 karton/paleta	pára / ano



4297758 MAĎARSKÁ BAGETA

80 g hmotnost	20 rozmražení
70 ks/karton	6-8/200 °C pečení
32 karton/paleta	pára / ano



4295391 DŘEVORUBECKÁ BAGETA

160 g hmotnost	20 rozmražení
40 ks/karton	6-8/200 °C pečení
32 karton/paleta	pára / ano



4295542 NEAPOLSKÝ CHLĚB

420 g hmotnost	60 rozmražení
18 ks/karton	6-9/200°C pečení
32 karton/paleta	pára / ano



4295383 MULTICERÁLNÍ CHLĚB

420 g hmotnost	60 rozmražení
15 ks/karton	8-10/210°C pečení
32 karton/paleta	pára / ano



4295394 CHLĚB FITNESS S POHANKOU

420 g hmotnost	60 rozmražení
18 ks/karton	8-10/200°C pečení
32 karton/paleta	pára / ano



4295396 FARMÁŘSKÝ CHLĚB

420 g hmotnost	60 rozmražení
15 ks/karton	8-10/200°C pečení
32 karton/paleta	pára / ano



4295397 KOVÁŘSKÝ CHLĚB

420 g hmotnost	60 rozmražení
18 ks/karton	8-10/200°C pečení
32 karton/paleta	pára / ano



4295395 GRAHAMOVÝ CHLĚB

600 g hmotnost	60 rozmražení
15 ks/karton	8-10/200°C pečení
32 karton/paleta	pára / ano

