



KATALOG

PAN
PEK



REALNO. SUVREMENI PRISTUP PEKARSTVU.

Već više od tri desetljeća Pan-pek razvija pekarstvo koje spaja znanje, tehnologiju i ljude. Od 1992. do danas naš se put nije temeljio na trendovima koji brzo prolaze, nego na kontinuiranom unapređenju procesa, vlastitoj proizvodnji i jasnom uvjerenju da je kvaliteta rezultat svakodnevnog, dobro organiziranog rada.

U Pan-peku proizvodnja nikada nije bila samo pitanje kapaciteta, već odnosa prema procesu. Realno, kruh i pekarski proizvodi nastaju tamo gdje se tehnologija i zanat nadopunjuju, a odluke donose ljudi koji razumiju svaku fazu proizvodnje. Upravo zato proizvodnju razvijamo sustavno – kroz ulaganja u opremu, optimizaciju procesa i razvoj novih proizvoda koji mogu zadržati stabilnu kvalitetu u svakodnevnoj proizvodnji.

Jedan od novijih iskoraka vidljiv je u segmentu slastica, posebno u kategoriji krafni i donuta. Ove godine naš je pogon obogaćen novom proizvodnom linijom za krafne i donute, čime je Pan-pek postao jedini proizvođač donuta u Hrvatskoj. Riječ je o proizvodima razvijenim unutar naše tvornice, vođenim vlastitom vizijom razvoja i standardima koje primjenjujemo u cijelom asortimanu.

Fleksibilnost nove linije omogućuje različite vrste punjenja i završne obrade, čime se otvara dodatni prostor za prilagodbu tržištu i sezonskim potrebama. Fokus pritom nije samo na okusu i izgledu proizvoda, već i na pouzdanosti procesa, fleksibilnosti proizvodnje i mogućnosti skaliranja – jer realno, dobar proizvod mora funkcionirati i u praksi.

Pan-pek nastavlja graditi pekarstvo koje se razvija dugoročno – kroz znanje, ulaganja u tehnologiju i sustav koji stoji iza svakog proizvoda.

Sadržaj



Težina smrznutog proizvoda (kg)



Težina pečenog proizvoda (kg)



Broj komada proizvoda u kartonu



Broj kutija na paleti



Vrijeme odmrzavanja (min)



Temperatura pečenja (°C)



Vrijeme pečenja (min)



Upotreba pare



Potpuno pečeni pekarski proizvod

NAPOMENA: Kako bi kora bila hrskavija i okus bolji, pekarski proizvodi iz gastro programa mogu se kratko ugrijati u pećnici (1-2'/200 °C).

NOVO

Donuti	01	2.str.
Kruh	02	8.str.
Baguette	03	12.str.
Peciva	04	16.str.
Mini peciva	05	22.str.
Burek i pite	06	26.str.
Lisnato	07	30.str.
Krafne	08	32.str.
Štrudle	09	34.str.
Kroasani	10	36.str.
Muffini	11	40.str.
Listovi, oblatne i pakirani proizvodi	12	42.str.



DONUTI

Naziv i slika

Opis

Info

DONUT TRIPLE ČOKO

203255



Kvasno tijesto, karakterističnog okruglog oblika s rupom u sredini, prženo u ulju. Zlatnožute boje sa svijetlim prstenom u sredini, punjeno čokoladnim nadjevom, glazirano čokoladnom glazurom i posuto ukrasnim mrvicama.

kg 0,069

kg 0,069

12

120'

288

ne

DONUT CRUNCH ČOKO

203256



Kvasno tijesto, karakterističnog okruglog oblika s rupom u sredini, prženo u ulju. Zlatnožute boje sa svijetlim prstenom u sredini, glazirano čokoladnom glazurom i posuto ukrasnim mrvicama.

kg 0,056

kg 0,056

12

120'

288

ne

DONUT CLASSIC ČOKO

203257



Kvasno tijesto, karakterističnog okruglog oblika s rupom u sredini, prženo u ulju. Zlatnožute boje sa svijetlim prstenom u sredini, glazirano čokoladnom glazurom.

kg 0,052

kg 0,052

12

120'

288

ne

DONUT TRIPLE JAGODA

203258



Kvasno tijesto, karakterističnog okruglog oblika s rupom u sredini, prženo u ulju. Zlatnožute boje sa svijetlim prstenom u sredini, punjeno nadjevom od jagode, glazirano glazurom okusa jagode i posuto ukrasnim mrvicama.

kg 0,069

kg 0,069

12

120'

288

ne

DONUT CRUNCH OKUS JAGODA

203259



Kvasno tijesto, karakterističnog okruglog oblika s rupom u sredini, prženo u ulju. Zlatnožute boje sa svijetlim prstenom u sredini, glazirano glazurom okusa jagode i posuto ukrasnim mrvicama.

kg 0,057

kg 0,057

12

120'

288

ne

DONUTI

Naziv i slika

Opis

Info

DONUT CLASSIC OKUS JAGODA

203260



Kvasno tijesto, karakterističnog okruglog oblika s rupom u sredini, prženo u ulju. Zlatnožute boje sa svijetlim prstenom u sredini, glazirano glazurom okusa jagode.

0,052	0,052
12	120'
288	ne

**DONUT TRIPLE OKUS VANILIJA**

203261



Kvasno tijesto, karakterističnog okruglog oblika s rupom u sredini, prženo u ulju. Zlatnožute boje sa svijetlim prstenom u sredini, punjeno nadjevom okusa vanilije, glazirano glazurom okusa vanilije i posuto ukrasnim mrvicama.

0,068	0,068
12	120'
288	ne

**DONUT CRUNCH OKUS VANILIJA**

203262



Kvasno tijesto, karakterističnog okruglog oblika s rupom u sredini, prženo u ulju. Zlatnožute boje sa svijetlim prstenom u sredini, glazirano glazurom okusa vanilije i posuto ukrasnim mrvicama.

0,057	0,057
12	120'
288	ne

**DONUT CLASSIC OKUS VANILIJA**

203263



Kvasno tijesto, karakterističnog okruglog oblika s rupom u sredini, prženo u ulju. Zlatnožute boje sa svijetlim prstenom u sredini, glazirano glazurom okusa vanilije.

0,052	0,052
12	120'
288	ne

**MINI DONUT TRIPLE ČOKO**

203264



Kvasno tijesto, karakterističnog okruglog oblika s rupom u sredini, prženo u ulju. Zlatnožute boje sa svijetlim prstenom u sredini, punjeno čokoladnim nadjevom, glazirano čokoladnom glazurom i posuto ukrasnim mrvicama.

0,03	0,03
20	120'
288	ne



Naziv i slika

MINI DONUT CRUNCH ČOKO

203265



Opis

Kvasno tijesto, karakterističnog okruglog oblika s rupom u sredini, prženo u ulju. Zlatnožute boje sa svijetlim prstenom u sredini, glazirano čokoladnom glazurom i posuto ukrasnim mrvicama.

Info

0,028	0,028
20	120'
288	ne



MINI DONUT CLASSIC ČOKO

203266



Kvasno tijesto, karakterističnog okruglog oblika s rupom u sredini, prženo u ulju. Zlatnožute boje sa svijetlim prstenom u sredini, glazirano čokoladnom glazurom.

0,026	0,026
20	120'
288	ne



MINI DONUT TRIPLE JAGODA

203267



Kvasno tijesto, karakterističnog okruglog oblika s rupom u sredini, prženo u ulju. Zlatnožute boje sa svijetlim prstenom u sredini, punjeno nadjevom od jagode, glazirano glazurom okusa jagode i posuto ukrasnim mrvicama.

0,029	0,029
20	120'
288	ne



MINI DONUT CRUNCH OKUS JAGODA

203268



Kvasno tijesto, karakterističnog okruglog oblika s rupom u sredini, prženo u ulju. Zlatnožute boje sa svijetlim prstenom u sredini, glazirano glazurom okusa jagode i posuto ukrasnim mrvicama.

0,027	0,027
20	120'
288	ne



MINI DONUT CLASSIC OKUS JAGODA

203269



Kvasno tijesto, karakterističnog okruglog oblika s rupom u sredini, prženo u ulju. Zlatnožute boje sa svijetlim prstenom u sredini, glazirano glazurom okusa jagode.

0,026	0,026
20	120'
288	ne



DONUTI

Naziv i slika

MINI DONUT TRIPLE OKUS VANILIJA

203270



Opis

Kvasno tijesto, karakterističnog okruglog oblika s rupom u sredini, prženo u ulju. Zlatnožute boje sa svijetlim prstenom u sredini, punjeno nadjevom okusa vanilije, glazirano glazurom okusa vanilije i posuto ukrasnim mrvicama.

Info

0,031

0,031

20

120'

288

ne

**MINI DONUT CRUNCH OKUS VANILIJA**

203271



Kvasno tijesto, karakterističnog okruglog oblika s rupom u sredini, prženo u ulju. Zlatnožute boje sa svijetlim prstenom u sredini, glazirano glazurom okusa vanilije i posuto ukrasnim mrvicama.

0,028

0,028

20

120'

288

ne

**MINI DONUT CLASSIC OKUS VANILIJA**

203272



Kvasno tijesto, karakterističnog okruglog oblika s rupom u sredini, prženo u ulju. Zlatnožute boje sa svijetlim prstenom u sredini, glazirano glazurom okusa vanilije.

0,027

0,027

20

120'

288

ne







KRUH

Naziv i slika

Opis

Info

KRUH DOMAĆI BIJELI

2027



Kruh proizveden od pšeničnog brašna. Zlatno žute, hrkave korice. Ukrašen sa tri kosa reza. Sredina je mekana i porozna.

kg 0,535

kg 0,5

185°C

15

60'

12'

24

da

HRSKAVO ZLATO

202002



Kruh sa sjemenkama, hrskave zlatne korice i mekane, svježe sredine. Bogat i izvrstan okusa. Od pšeničnog bijelog brašna, obogaćen vidljivim sjemenkama sezama, lana i suncokreta. Korica dekorirana zlatnim posipom od durum pšenice.

kg 0,43

kg 0,42

185°C

20

90'

5'

24

da

LOVAČKI KRUH

4606



Proizvod od polubijelog pšeničnog brašna s uzdužno raspucanom hrskavom korom koja kruhu daje rustikalni izgled. Sredina je mekana i porozna. Na površini i kroz cijeli presjek su vidljive sjemenke lana, suncokreta i sezama.

kg 0,42

kg 0,4

185°C

18

30-45'

12'

24

da

CIABATTA KRUH

2022



Kruh proizveden iz mješavine bijelog i pšeničnog polubijelog brašna. Zlatno žute, hrkave korice te mekane i izrazito šupljikave sredine.

kg 0,315

kg 0,3

190°C

25

ne

12'

24

da

CIABATTA KRUH KUKURUZNI MIJEŠANI

4024



Kruh proizveden iz mješavine pšeničnog polubijelog brašna i kukuruznog ekstrudata. Zlatno žute boje s hrskavom korom. Sredina je mekana, izrazito šupljikava i blago žute boje koja dolazi od kukuruza.

kg 0,315

kg 0,3

185°C

25

ne

12'

24

da

KRUH

Naziv i slika

KUKURUZNI MIJEŠANI KRUH OKRUGLI

2084



Opis

Kruh proizveden od mješavine pšeničnog bijelog brašna i kukuruznog brašna. Zlatno žute boje s hrskavom, popucalom korom. Sredina je mekana i prozračna, blago žute boje. Proizvod ima izražen okus i miris kukuruza.

Info

0,515	0,5
20	60'
24	da

185°C
15-18'

CRAFT RAŽENI MIJEŠANI KRUH

202136



Proizvod hrskave raspucale kore. Sredina je mekana, porozna i tamnije boje. Raž daje blagu nijansu okusa i mirisa koja definira ovaj kruh.

0,515	0,5
16	60'
24	da

180'
12'

KRUMPIROV KRUH

4059



Kruh proizveden iz mješavine pšeničnog i krumpirovog brašna. Proizvod zlatno žute hrskave korice s dva izražena uzdužna reza. Sredina je mekana i prozračna. Dodani krumpir daje proizvodu blag i ugodan okus.

0,42	0,4
20	ne
24	da

185°C
12'

BESKVASNI KRUH

4072



Proizvod tamno žute, hrskave kore bogato posut mješavinom sjemenki i dekoriran s dva poprečna reza. Sredina je mekana i nježne strukture.

0,415	0,4
18	60'
36	da

185°C
12-15'

BESKVASNI KUKURUZNI MIJEŠANI KRUH

2345



Proizvod zlatno žute boje, hrskave kore. Mekane i prozračne sredine, blago žute boje i slatkastog okusa na kukuruz.

0,415	0,4
25	60'
24	da

190°C
6'

Naziv i slika

PLETENA POGAČA

202019



Opis

Pšenični miješani kruh specifičnog izgleda, s mekom unutarnjom teksturom i hrskavom koricom. Korica je zlatno smeđe boje.

Info

kg 0,4

20

28

kg 0,36

120'
-180'

da





BAGUETTE

Naziv i slika

Opis

Info

BAGUETTE BIJELI

2057



Kruh proizveden od pšeničnog brašna. Zlatno žute hrskave kore s vidljivim kosim rezovima. Sredina je mekana i guste strukture.

0,235

0,22

40

ne

24

da

190°C
 10'

BAGUETTE RUSTIK

2011



Kruh od pšeničnog brašna. Zlatno žute hrskave kore s vidljivim kosim rezovima. Sredina je mekana i prozračna.

0,265

0,25

30

ne

24

da

190°C
 10'

BAGUETTE KUKURUZZNI MIJEŠANI

2048



Kruh proizveden iz mješavine bijelog pšeničnog brašna i kukuruznih proizvoda. Tradicionalni pekarski proizvod, zlatno žute hrskave kore s kukuruznim posipom. Sredina je mekana, guste strukture i blagog okusa kukuruza.

0,270

0,250

30

ne

24

da

185°C
 12'

BAGUETTE SA SJEMENKAMA

2060



Kruh proizveden od polubijelog pšeničnog brašna. Proizvod tamnije hrskave kore bogato posut s ukusnim sjemenkama sezama, lana i zobi, koje obogaćuju izgled i okus proizvoda. Sredina je mekana i guste strukture.

0,265

0,25

30

ne

24

da

185°C
 12'

BAGUETTE S BUČINIM SJEMENKAMA

2085



Kruh proizveden od pšeničnog i raženog brašna. Zlatno žute hrskave kore s vidljivim rezovima. Sredina je mekana i bogata raznovrsnim, ukusnim sjemenkama buče, suncokreta i lana, koje obogaćuju izgled i okus kruha.

0,265

0,25

30

ne

24

da

185°C
 12'

BAGUETTE

Naziv i slika

KUKURUZNI MIJEŠANI POLUBAGET

2358



Opis

Pecivo proizvedeno iz mješavine bijelog pšeničnog brašna i kukuruznih proizvoda. Proizvod zlatno žute, hrskave korice na kojoj su vidljivi uzdužni rezovi. Sredina je gusta i zbijena s vidljivim udjelom kukuruznog brašna.

Info

 0,120

 60

 24

 0,110

 ne

 da

 185°C

 12'





PECIVA

Naziv i slika

Opis

Info

KAJZERICA PŠENIČNA

4122



Pecivo proizvedeno iz mješavine pšeničnog bijelog i polubijelog brašna. Tradicionalno pecivo s hrskavom, zlatno žutom korom. Sredina je mekana, porozna i ujednačene strukture.

0,065

0,06

200°C

135

ne

6'

24

da

VIŠEZRNATA KAJZERICA

2123



Tradicionalno pecivo s tamnom hrskavom korom i s posipom od sjemenki lana i sezama. Sredina je mekana i lagane strukture.

0,06

0,055

185°C

135

ne

5-8'

24

da

ŽEMLJA

4120



Pecivo proizvedeno iz mješavine pšeničnog bijelog i polubijelog brašna. Tradicionalni proizvod s karakterističnom poprečnom brazdom. Ima zlatno žutu hrskavu koru i izrazito meku sredinu.

0,08

0,075

190°C

90

ne

5'

24

da

GRAHAM PECIVO

4152



Pecivo proizvedeno iz mješavine pšeničnog bijelog, polubijelog i graham brašna. Tamne hrskave korice s izraženim uzdužnim rezom.

0,06

0,05

200°C

120

ne

6'

24

da

BUČINO PECIVO

2169



Pecivo proizvedeno iz pšeničnog bijelog brašna, sa sjemenkama suncokreta i buče na površini i u sredini. Sredina je mekana i prozirna s izraženim okusom po dodanim sjemenkama.

0,065

0,06

190°C

110

ne

8'

24

da

PECIVA

Naziv i slika

GOLDY PECIVO SA SUNCOKRETOM

2171



Opis

Pecivo zlatno žute boje, hrskave korice s dubokim uzdužnim rezom i posipom od suncokretovih sjemenki. U presjeku su vidljive sjemenke suncokreta. Sredina je mekana i porozna s ugodnim okusom koji daju sjemenke suncokreta.

Info

0,085	0,08	190°C
110	ne	6-8'
24	da	

VIŠEZRNATA CIABATTA

22366



Pecivo proizvedeno iz pšeničnog polubijelog brašna. Tamnije, hrskave korice bogato posute sa sjemenkama lana i sezama. Sredina je mekana i prozračna s vidljivim sjemenkama lana, sezama i suncokreta po cijelom presjeku. Sredina ima ugodan okus po dodanim sjemenkama.

0,08	0,075	200°C
60	ne	7-10'
32	da	

BESKVASNO PECIVO SA SJEMENKAMA

2182



Pecivo zlatno smeđe hrskave kore, bogato posute sjemenkama. Dekorirano ravnim rezom po sredini, tamnije, zbijene strukture s vidljivim raznovrsnim, ukusnim sjemenkama.

0,085	0,08	190°C
120	15'	5-7'
24	da	

PLANINSKO PECIVO

2613



Pecivo proizvedno iz pšeničnog polubijelog brašna. Deblje korice, posute sjemenkama lana i sezamama s otisnutim uzorkom koji podsjeća na mrežu.

0,105	0,1	190°C
90	ne	7-8'
24	da	

KLIPIĆ

2173



Pecivo proizvedeno iz pšeničnog bijelog brašna. Zlatno žute, mekane kore s karakterističnim vidljivim namotajima tijesta. Sredina je mekana i porozna. Okus ugodno slan.

0,083	0,08	200°C
90	ne	6'
24	da	

Naziv i slika

KUKURUZNI KLIPIĆ

2174



Opis

Pecivo proizvedeno od mješavine pšeničnog brašna i kukuruznog ekstrudata, zlatno žute mekane kore s kukuruznim posipom. Sredina je mekana i izrazito šupljikava. Pecivo je ugodno slatkastog okusa po kukuruzu.

Info

0,083	0,08
90	ne
24	da



HOT-DOG PECIVO

203168



Pšenično miješano pecivo, sa specifičnim uzorkom roštilja. Pecivo hrskave strukture, a mekano iznutra, idealno za uživanje u svakom zalogaju.

0,11	0,1
40	20-30'
40	ne



HOT-DOG PECIVO

4114



Pecivo proizvedeno iz bijelog i polubijelog pšeničnog brašna. Zlatno žute boje s glatkom mekanom koricom, izrazito meke i porozne sredine. Idealan za pripremu sendviča ili hot doga.

0,08	0,08
25	90'
24	ne



KUKURUZNO MIJEŠANO CIABATTA PECIVO

3392



Pecivo proizvedeno od pšeničnog bijelog brašna i kukuruzne krupice. Zlatno žute boje i izrazito hrskave korice. Sredina je mekana i šupljikava.

0,1	0,1
75	30'
24	ne



RIBARSKO PECIVO

203233



Pecivo proizvedeno od mješavine pšeničnog i raženog brašna, bogato dekorirano sjemenkama, obilježeno ravnim rezom po sredini. Sredina je mekana i kompaktna. Ugodne, kiselkasto-slatke arome koja potječe od raži.

0,075	0,075
90	60'
24	ne



PECIVA

Naziv i slika

PECIVO S PROKLIJALOM RAŽI

203232



Opis

Pecivo proizvedeno iz pšeničnog bijelog brašna, meke, tamno smeđe korice. Sredina je mekana, nježne strukture. Blagi i ugodni okus i miris dolaze od proklijale raži.

Info

0,07

0,07

100

60'

24

ne



HAMBY SOFTY PECIVO SA SEZAMOM

203105



Proizvod zlatno žute boje s glatkom mekanom koricom s bogatim posipom od sezama. Izrazito meke i porozne sredine. Idealan za pripremu sendviča.

0,1

0,1

30

120'

32

ne



SENDVIČ PECIVO SEZAM

3626



Pecivo proizvedeno iz bijelog pšeničnog brašna. Zlatno žute boje s glatkom mekanom koricom, dekorirano sjemenkama sezama i narezom, izrazito meke i porozne sredine. Idealno za pripremu sendviča.

0,11

0,11

50

90'

24

ne



SENDVIČ PECIVO

3624



Pecivo od bijelog brašna, zlatno žute boje, s glatkom mekanom koricom. Ukrašeno je kosim rezovima, a iznutra je mekano i porozno.

0,11

0,11

50

90'

24

ne



LIZIKA

3113



Tradicionalni proizvod od pšeničnog brašna s karakterističnim poprečnim presjecima. Ima zlatno žutu hrskavu koricu i izrazito meku sredinu.

0,18

0,18

30

90'

24

ne







MINI PECIVA

Naziv i slika

Opis

Info

KAJZERICA MINI

1161



Pecivo proizvedeno iz mješavine pšeničnog bijelog, pšeničnog polubijelog i krumpirovog brašna. Tradicionalno pecivo s hrskavom, zlatno žutom korom. Sredina je mekana, porozna i ujednačene strukture.

kg 0,04

kg 0,035

80

ne

36

da



KRALJEVSKO MINI PECIVO

1162



Pecivo proizvedeno iz pšeničnog bijelog brašna uz dodatak sjemenki. Pecivo tamne hrskave kore sa zvjezdastim uzorkom. Po cijeloj površini i u presjeku su vidljive sjemenke lana i suncokreta koje pecivu daju ugodno slatkasti okus. Sredina je mekana i porozna.

kg 0,045

kg 0,035

80

ne

36

da



GRAHAM MINI PECIVO

3327



Pecivo proizvedeno iz mješavine bijelog, polubijelog i graham pšeničnog brašna. Tamnije hrskave korice i mekane, prozračne sredine.

kg 0,04

kg 0,04

150

ne

24

da



BUČINO MINI PECIVO

202108



Pšenično miješano pecivo, hrskave zlatno smeđe korice. Posuto sjemenkama suncokreta i buče. Mekane, sočne sredine.

kg 0,045

kg 0,04

80

15'

36

da



GOLDY MINI PECIVO CLEAN

202110



Pšenično miješano pecivo, po površini ukrašeno suncokretovim sjemenkama. Zlatno žute boje, mekane sredine.

kg 0,055

kg 0,05

80

15'

36

da



MINI PECIVA

Naziv i slika

Opis

Info

CIABATTA MINI PECIVO

1170



Ukusno mini pecivo proizvedeno iz pšeničnog bijelog brašna, karakteristično hrskave korice i mekane unutrašnjosti bogatog okusa.

0,045	0,04
80	15'
36	da

185°C
6-8'

VIŠEZRANATA MINI CIABATTA CLEAN

202111



Pecivo proizvedeno iz polubijelog pšeničnog brašna, tamnije hrskave korice, bogato posute sjemenkama lana i sezama. Sredina je mekana i prozirna sa vidljivim sjemenkama lana, sezama i suncokreta na presjeku proizvoda. Proizvod je blagog, aromatičnog okusa na dodane sjemenke.

0,045	0,04
100	15'
36	da

185°C
2'

CIABATTA MINI RAŽENA MIJEŠANA S POSIPOM

1168



Ukusno mini pecivo ima hrskavu koricu s mekanom prozračnom sredinom. Raž u pecivu i bogat posip od sjemenki sezama i lana na površini peciva doprinose punijem i ugodnom okusu.

0,045	0,04
80	ne
36	ne

200°C
5-6'

CIABATTA MINI KUKURUZNA MIJEŠANA

1164



Pecivo proizvedeno iz mješavine bijelog i polubijelog pšeničnog brašna te kukuruznog ekstrudata. Proizvod zlatno žute, hrskave korice i mekane, izrazito šupljikave sredine. Pecivo ima blago slatkasti okus po dodanom kukuruзу.

0,045	0,04
80	ne
36	da

200°C
5'





BUREK I PITE

Naziv i slika

Opis

Info

BUREK S JUNETINOM

201237



Proizvod s hrskavim tijestom bogato nadjeven s nadjevom od mesa. Nadjev daje bureku istančan, tradicionalan okus. Može se koristiti kao obrok ili kao zalogaj na brzinu.

kg 0,25

kg 0,22

200°C

15

ne

25'

72

da

BUREK MOTANI SIR

201236



Proizvod s hrskavim tijestom bogato nadjeven s nadjevom od sira. Nadjev daje bureku ugodno slani okus. Može se koristiti kao obrok ili kao zalogaj na brzinu.

kg 0,25

kg 0,22

200°C

15

ne

25'

72

da

ZVRK SA SIROM

201312



Proizvod s hrskavim tijestom bogato nadjeven s nadjevom od sira. Nadjev daje zvrku istančan, tradicionalan okus. Može se koristiti kao obrok ili kao zalogaj na brzinu.

kg 0,15

kg 0,12

200°C

30

30'

25'

72

da

ZVRK S MESOM

1247



Proizvod s hrskavim tijestom bogato nadjeven s nadjevom od mesa. Nadjev daje zvrku istančan, tradicionalan okus. Može se koristiti kao obrok ili kao zalogaj na brzinu.

kg 0,15

kg 0,12

200°C

30

30'

20-25'

72

da

ZVRK SPECIJAL SA SIROM I ŠPINATOM

1272



Proizvod s hrskavim tijestom zlatno žute boje. Bogato nadjeven sa sirom i špinatom koji definiraju okus i miris samog proizvoda.

kg 0,15

kg 0,12

200°C

30

30'

25'

72

da

BUREK I PITE

Naziv i slika

ŠTANGICA S KRUMPIROM

201130



Opis

Proizvod s hrskavim tijestom bogato nadjeven s nadjevom od krumpira. Nadjev daje štangici kombinaciju tradicionalnih, dobro poznatih okusa. Može se koristiti kao obrok ili kao zalogaj na brzinu.

Info

0,15

25

72

0,12

30'

da



MEKSIČKA ROLICA

1279



Proizvod od pšeničnog bijelog brašna, nadjeven pikantnim nadjevom s piletinom i povrćem, zlatno žute hrskave kore. Hrskava korica nadopunjuje nadjev bogatog okusa u jedinstveni doživljaj.

0,13

36

72

0,11

20'

da



ROLICA TRI VRSTE SIRA

1321



Ukusan slani proizvod sa sjajnom i hrskavom korom. Bogati kremasti nadjev od tri vrste sira daje pun okus rolici koja može biti zamjena za obrok ili zalogaj na brzinu.

0,1

40

72

0,08

ne

da



ROLICA SA ŠPINATOM, RIKOTOM I FETA SIROM

1255



Ukusan slani proizvod od vučenog tijesta sjajne i hrskave kore. Bogati nadjev od špinata, rikote i feta sira daje pun miris i okus rolici koja može biti zamjena za obrok ili zalogaj na brzinu.

0,1

40

72

0,08

ne

da



PIZZA ROLICA

201300



Proizvod od pšeničnog brašna s nadjevom okusa pize, sa šunkom i sirom. Hrskava korica nadopunjuje bogato aromatičan nadjev u jedinstvenom doživljaju okusa.

0,1

40

72

0,08

ne

da



Naziv i slika

SAVIJAČA S JABUKAMA

1250



Opis

Proizvod sa hrskavim tijestom bogato nadjeven s nadjevom od jabuka. Nadjev od jabuka daje savijači zanimljivi kiselo slatki okus. Može se koristiti kao obrok ili kao zalogaj na brzinu.

Info

0,2

20

72

0,16

ne

da

200°C

25'

SAVIJAČA S PILETINOM

1251



Proizvod sa hrskavim tijestom zlatno žute boje, bogato nadjeven s nadjevom od piletine. Nadjev s piletinom daje kombinaciju okusa mesa i korištenih začina. Može se koristiti kao obrok ili kao zalogaj na brzinu.

0,17

25

72

0,14

30'

da

200°C

25'

MINI BUREK SA SIROM

1258



Ukusan slani proizvod sa sjajnom i hrskavom korom. Bogati nadjev od sira daje pun okus bureku koji može biti zamjena za obrok ili zalogaj na brzinu.

0,1

40

72

0,08

30'

da

200°C

25'

MINI BUREK S MESOM

1259



Ukusan slani proizvod sa sjajnom i hrskavom korom. Bogati nadjev od mesa daje pun okus i miris bureku koji može biti zamjena za obrok ili zalogaj na brzinu.

0,1

40

72

0,08

30'

da

200°C

25'



LISNATO

Naziv i slika

HRENOVKA U LISNATOM SA SENFOM

1228



Opis

Proizvod od lisnatog tijesta. Bogato nadjeven s ukusnom hrenovkom i senfom koji mu daju punoću ukusa. Na prerezu su vidljivi razlistani slojevi, a površina je ukrašena s nekoliko rezova i sezamom.

Info



0,105



0,085



30



30'



72



da



190°C



25'

ŠTANGICA SIR-ŠUNKA

1241



Štangica sir šunka je sjajne kore, ugodnog mirisa i punog ukusa. Kod prereza su vidljivi tanki razlistani slojevi tijesta koji nastaju uslijed pečenja.



0,100



0,90



50



ne



72



da



175°C



20'

LISNATO VIŠNJA-VANILIJA

1658



Proizvod od kvasnog lisnatog tijesta, bogato nadjeven ukusnim punjenjem višnje i vanilije. Proizvod ima karakterističnu hrskavu teksturu. Površina proizvoda je zlatno smeđa, dekorirana rezovima kroz koje se nazire bogato punjenje.



0,095



0,08



55



30'



72



da



175°C



20'

LISNATO S ČOKOLADOM I LJEŠNJAKOM

201138



Proizvod od kvasnog lisnatog tijesta. Hrskavo lisnato tijesto punjeno bogatim nadjevom čokolade i lješnjaka.



0,095



0,085



48



ne



96



ne



190°C



17-19'

LISNATO CHEESECAKE-MALINA

201167



Proizvod od kvasnog lisnatog tijesta, bogato nadjeven ukusnim punjenjem sira i maline. Proizvod ima karakterističnu hrskavu teksturu. Površina proizvoda je zlatno smeđa, dekorirana rezovima kroz koje se nazire bogato punjenje.



0,095



0,08



55



30'



72



da



175°C



20'



KRAFNE

Naziv i slika

Opis

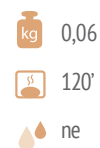
Info

KRAFNA MARELICA

3221



Proizvod iz pšeničnog bijelog brašna. Tradicionalna slastica mekane sredine, lagane i spužvaste konzistencije. Bogato punjena nadjevom od marelice, a po površini ukrašena posipom šećera u prahu.

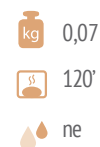


KRAFNA ČOKO

1212



Proizvod iz pšeničnog bijelog brašna. Tradicionalna slastica mekane sredine, lagane i spužvaste konzistencije. Bogato punjena čoko nadjevom, a po površini prelivena čokoladom.

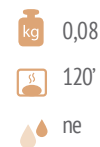


KRAFNA S LINO LADOM

3679



Proizvod iz pšeničnog bijelog brašna. Tradicionalna slastica mekane sredine, lagane i spužvaste konzistencije. Bogato punjena Lino Lada nadjevom, a po površini prelivena bijelom glazurom.

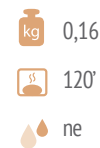


KRAFNA S LINO LADOM 2/1

3681



Proizvod iz pšeničnog bijelog brašna. Tradicionalna slastica mekane sredine, lagane i spužvaste konzistencije. Bogato punjena Lino Lada nadjevom, a po površini prelivena bijelom glazurom.

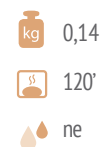


KRAFNA ČOKO 2/1

3391



Proizvod iz pšeničnog bijelog brašna. Tradicionalna slastica mekane sredine, lagane i spužvaste konzistencije. Bogato punjena čoko nadjevom, a po površini prelivena čokoladom.





ŠTRUDLE

Naziv i slika

Opis

Info

ŠTRUDLA SIR štruca

4290



Proizvod od lisnatog tijesta pečen do zlatno žute korice s osvježavajućim nadjevom od sira. Jedna štruca/štrudla reže se na 5 jednakih komada nakon pečenja.

kg 0,8

8

72

kg 0,7

30'

da

190°C

25'

ŠTRUDLA JABUKA štruca

4291



Proizvod od lisnatog tijesta pečen do zlatno žute korice s osvježavajućim nadjevom od jabuke. Jedna štruca/štrudla reže se na 5 jednakih komada nakon pečenja.

kg 0,8

8

72

kg 0,7

30'

da

190°C

25'

ŠTRUDLA VIŠNJA štruca

4292



Proizvod od lisnatog tijesta pečen do zlatno žute korice s osvježavajućim nadjevom od višnje. Jedna štruca/štrudla reže se na 5 jednakih komada nakon pečenja.

kg 0,8

8

72

kg 0,7

30'

da

190°C

25'



KROASANI

Naziv i slika

KROASAN S MASLACEM

1339



Opis

Tradicionalni proizvod koji se topi u ustima, pripremljen od lisnatog tijesta sa zlatno žutom koricom i bogatim, punim okusom i mirisom maslaca.

Info

0,065	0,055
60	30'
72	ne



KROASAN S MARELICOM

1634



Tradicionalni proizvod koji se topi u ustima, pripremljen od lisnatog tijesta sa zlatno žutom koricom i bogatim, punim okusom i mirisom koje daje punjenje od marelice.

0,085	0,075
60	30'
64	da



KROASAN PRALINE

1640



Proizvod od kvasnog lisnatog tijesta, bogato nadjeven ukusnim punjenjem lješnjaka. Proizvod hrskave korice, dekorirane komadićima čokolade. Sredina je prozračna s vidljivim slojevima. Ugodnog okusa i mirisa koje daje nadjev od lješnjaka.

0,085	0,075
60	ne
64	da



MINI KROASAN S MASLACEM

201201



Proizvod od lisnatog tijesta, pečen do zlatno hrskave korice. Ugodnog okusa i mirisa po maslacu. Bez punjenja, idealan za doručak ili kao brzi međuobrok.

0,025	0,021
150	30'
88	da



MINI KROASAN MARELICA

201202



Tradicionalni proizvod koji se topi u ustima, pripremljen od lisnatog tijesta sa zlatno žutom koricom i bogatim, punim okusom i mirisom koje daje punjenje od marelice.

0,045	0,035
108	15'
88	ne



KROASANI

Naziv i slika

MINI KROASAN PRALINE

201203



Opis

Proizvod zlatno hrskave korice, bogato punjen čokoladnom kremom. Savršen izbor za doručak ili ukusnu pauzu.

Info



0,045



0,038



108



ne



88



da



165°C



19-21'

MINI KROASAN HORECA PRAZNI

201158



Proizvod od lisnatog tijesta, pečen do zlatno hrskave korice. Bez punjenja, idealan za doručak ili kao brzi međuobrok.



0,025



0,020



150



ne



88



da



165°C



20-25'





MUFFINI

Naziv i slika

MUFFIN ČOKO

1466



Opis

Biskvit s čokoladom i fino raspucanom površinom. Sam biskvit je mekan i izrazito sočan. Okus je ugodan i definiran dodanom čokoladom.

Info

kg 0,08

kg 0,08

30

120'

30

ne



MUFFIN LIMUN

1467



Biskvit okusa limuna s fino raspucanom površinom. Sam biskvit je mekan i izrazito sočan, a okus mu je definiran okusom limuna.

kg 0,08

kg 0,08

30

120'

30

ne





LISTOVI, OBLATNE I PAKIRANI PROIZVODI

Naziv i slika

PAN-PEK LISTOVI ZA PITE I SAVIJAČE

4011



Opis

Svježe vučeno tijesto proizvedeno od pšeničnog brašna. Proizvod idealan za pripremu slastica s raznim nadjevima.

Info



0,5



12



80



TENA LISTOVI ZA PITE I SAVIJAČE

700631



Svježe vučeno tijesto proizvedeno od pšeničnog brašna. Proizvod idealan za pripremu slastica s raznim nadjevima.



0,5



10



96



TENA OBLATNE

700603



Vafel listovi prigodni za izradu slastica. Hrskave strukture i reljefnog oblika. Karakteristične boje, neutralnog mirisa i slatkastog okusa.



0,2



18



30



TENA MLINCI BEZ JAJA

700400



Pečeni tjestani komadi pravilnog oblika lijepe, rustiklane boje.



0,25



20



600



BLAGDANSKO PECIVO - PINCA

645



Pecivo proizvedeno od pšeničnog brašna. Tradicionalni blagdanski proizvod sa zlatno žutom mekom koricom ukrašen krupnim šećerom. Sredina je izrazito mekana i prozračna. U presjeku su vidljive dodane grožđice koje kruhu daju karakteristično sladak okus.



0,1



15



60







PAN
PEK



www.panpek.hr