SKALSKI

PIEKARNIA CUKIERNIA

SKALSKI

PIEKARNIA CUKIERNIA

Nasza praca oparta jest na filozofii, która zakłada wykorzystywanie jak najmniej przetworzonych surowców.
Dlatego każdego dnia z radością i przyjemnością przygotowujemy wszystkie niezbędne składniki naszych wypieków.

Cechą natury jest jej nieustanna zmienność. Widać to także w naszych produktach, które powstają z naturalnych składników i mają nieszablonowy charakter. Niepowtarzalny, jak pachnące jabłka z lipcowego sadu i dojrzałe śliwki zbierane w ciepłe wrześniowe popołudnia.

Produkty marki Skalski są nie tylko pyszne, ale i zdrowe. Produkujemy je z najlepszych surowców, które pozyskujemy z poszanowaniem natury.
Jedząc wypieki marki Skalski, każdego dnia doświadczasz smaku w najlepszym wydaniu!

Sami gotujemy farsze, konfitury i powidła.
Obieramy jabłka.
Przygotowujemy ser.
Odnawiamy kwasy żytnie i pszenne.

bo liczy się smak!

LEGENDA

500 g	Waga produktu
1 dzień	Czas przydatności do sprzedaży*
3 dni krojony / 1 dzień niekrojony	Czas przydatności do sprzedaży pieczywa w postaci krojonej i niekrojonej
1 szt.	Produkt sprzedawany na sztuki, minimalne zamówienie dla sklepu
1 kg	Produkt sprzedawany na wagę
20°C	Temperatura przechowywania
V-IX	Produkt sezonowy, dostępny w oznaczonych miesiącach

* Uwaga: czas przydatności do sprzedaży nie oznacza czasu przydatności do spożycia, który zazwyczaj jest dłuższy.

PIECZYWO

PIECZYWO

CHLEB BALTONOWSKI KROJONY

Tradycyjny chleb pszenno-żytni, na zakwasie, który robimy na miejscu. Zawiera niewielki dodatek drożdży. Ma chrupiącą skórkę. Doskonały na tradycyjne kanapki.

500 g | 1 dzień | 1 szt. | 20°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 252 kcal / 1056 kJ • tłuszcz 1,19 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,06 g • węglowodany 54,06 g / w tym cukry 0,85 g • białko 6,59 g • sól 1,7 g

CHLEB FIRMOWY KROJONY

Tradycyjny chleb pszenno-żytni na zakwasie, który robimy na miejscu. Zawiera niewielki dodatek drożdży. Ma chrupiącą, złocistą skórkę. Pokrojony dla wygody klienta.

500 g | 3 dni | 1 szt. | 20°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 252 kcal / 1056 kJ • tłuszcz 1,19 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,06 g • węglowodany 54,06 g / w tym cukry 0,85 g • białko 6,59 g • sól 1,7 g

CHLEB SŁOWIAŃSKI

Charakterystycznie wyglądający bochenek powstał z mieszaniny różnych mąk: pszennej, jęczmiennej słodowej, żytniej słodowej i żytniej. Ma wyrazisty aromat i smak.

1000 g | 2 dni | 1 szt. | 20°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 261 kcal / 1090 kJ • tłuszcz 3,6 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,5 g • węglowodany 45 g / w tym cukry 2,3 g • białko 9,5 g • sól 1,4 g

CHLEB WIEJSKI DOMOWY

Wypiekany w foremce bochenek powstał przede wszystkim z mąki pszennej, z dodatkiem zakwasu żytniego naszej własnej produkcji. Dla osób lubiących tradycyjny smak.

500 g | 1 dzień | 1 szt. | 20°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 246 kcal / 1029 kJ • tłuszcz 1,18 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,01 g • węglowodany 52,7 g / w tym cukry 3,05 g • białko 6,8 g • sól 1,6 g

CHLEB ŻYTNI STAROPOLSKI

Pieczywo, przy którego wypieku najważniejszą rolę gra zakwas żytni naszej własnej roboty oraz mąka żytnia. Zawiera też mąkę pszenną, odrobinę drożdży i dużo błonnika.

1000 g | 1 dzień niekrojony | 2 dni krojony | 1 kg | 20°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 219 kcal / 920 kJ • tłuszcz 1,11 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,22 g • węglowodany 46,4 g / w tym cukry 2,8 g • białko 4,27 g • sól 1,06 g

CHLEB RAZOWY ZE SŁONECZNIKIEM

Pieczywo mieszane, które swój charakterystyczny wygląd i smak zawdzięcza dużej zawartości mąki razowej i żytniej. A do tego zawiera aż 16% ziaren słonecznika.

500 g | 1 dzień niekrojony | 2 dni krojony | 1 szt. | 20°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 254 kcal / 1065 kJ • tłuszcz 9,5 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,04 g • węglowodany 39,8 g / w tym cukry 0,62 g • białko 8,3 g • sól 1,35 g

CHLEB RAZOWY

Pieczywo mieszane, które swój charakterystyczny wygląd i smak zawdzięcza dużej zawartości bardzo zdrowej mąki razowej. Uznawany za pieczywo dietetyczne.

500/300 g | niekrojony | krojony | 1 dzień | 1 szt. | 20°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 218 kcal / 913 kJ • tłuszcz 1,2 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,05 g • węglowodany 43,9 g / w tym cukry 0,74 g • białko 6,2 g • sól 1,9 g

CHLEB DYNIOWY

Żytnio-pszenny chleb o chrupiącej skórce, wilgotnym i zwartym miąższu. Zrobiony na żytnim zakwasie, z dodatkiem słodu jęczmiennego. Zawiera aż 14% nasion dyni.

1000 g | niekrojony | krojony | 1 kg | 20°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 342 kcal / 1433 kJ • tłuszcz 12,4 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,1 g • węglowodany 48,1 g / w tym cukry 2,01 g • białko 11,1 g • sól 1,5 g

BAGIETKA GRAHAM

Wypieczona z pełnoziarnistej mąki pszennej bagietka to alternatywa dla osób, które nie tolerują mąki żytniej. Ma dodatek płatków ziemniaczanych, dzięki czemu dłużej zachowuje świeżość.

250 g | 1 dzień | 10 szt. | 20°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 189 kcal / 794 kJ • tłuszcz 0,9 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,1 g • węglowodany 42,5 g / w tym cukry 3,5 g • białko 6,05 g • sól 1,12 g

CHLEB ŻYTNI BEZ DROŻDŻY

Tradycyjny chleb żytni, wypiekany bez dodatku drożdży, ale na zakwasie, który sami robimy. Ma chrupiącą skórkę, a mąka żytnia powoduje, że dłużej zachowuje świeżość.

1000 g | 2 dni | 1 kg | 20°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 232 kcal / 971 kJ • tłuszcz 1,16 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,24 g • węglowodany 49,1 g / w tym cukry 3,09 g • białko 4,3 g • sól 1,3 g

CHLEB BEZ DROŻDŻY

Typowy chleb wypiekany bez drożdży i polepszaczy. Jego podstawą jest mąka pszenna i zakwas żytni, który sami robimy. To pieczywo długo dojrzewające, z wilgotnym miękiszem.

1000 g | niekrojony | krojony | 1 szt. | 20°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 217 kcal / 910 kJ • tłuszcz 1,04 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,08 g • węglowodany 46,6 g / w tym cukry 1,07 g • białko 5,33 g • sól 1,61 g

BAGIETKA PARYSKA

Klasyczna bagietka pszenna przygotowywana na zakwasie, który sami wykonujemy. Miękka i puszysta w środku, z pyszną i przyjemnie chrupiącą skórką. Doskonała nie tylko na kanapki.

250 g | 1 dzień | 10 szt. | 20°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 248 kcal / 1038 kJ • tłuszcz 0,88 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,01 g • węglowodany 54,3 g / w tym cukry 1,3 g • białko 6,7 g • sól 1,4 g

PIECZYWO

BAGIETKA PARYSKA Z OLIWKAMI

Klasyczna bagietka pszenna przygotowywana na naszym własnym zakwasie, z dodatkiem krojonych oliwek. Dzięki temu ma wyrazisty smak i aromat. Świetna na przekąski.

250 g | 1 dzień | 10 szt. | 20°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 304 kcal / 1272 kJ • tłuszcz 3,8 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,37 g • węglowodany 60 g / w tym cukry 1,3 g • białko 7,6 g • sól 1,5 g

BUŁKA KAJZERKA

Parafrazując klasyka: jaka jest kajzerka, każdy widzi. Popularna bułeczka z mąki pszennej z dodatkiem drożdży i oleju. Miękisz jest wilgotny, a skórka chrupiąca. Słowem – klasyk.

50 g | 1 dzień | 20 szt. | 20°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 264 kcal / 1107 kJ • tłuszcz 0,96 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,01 g • węglowodany 57,7 g / w tym cukry 1,15 g • białko 7,2 g • sól 1,55 g

BUŁKA SZNYTKA

Podłużna bułka pszenna z charakterystycznym nacięciem, idealna na kanapki. Dostępna także jako niezamrożony półprodukt do odpiekania.

60 g | 1 dzień | 10 szt. | 20°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 254 kcal / 1065 kJ • tłuszcz 0,93 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,01 g • węglowodany 55,4 g / w tym cukry 0,29 g • białko 6,8 g • sól 1,5 g

CHAŁKA

Delikatne, lekko wilgotne ciasto drożdżowe oraz rumiana skórka to zalety naszej pszennej chałki. Ma kruszonkę na bazie masła i świetnie smakuje np. z domowym dżemem.

250 g | 1 dzień | 1 szt. | 20°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 310 kcal / 1298 kJ • tłuszcz 5,75 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,16 g • węglowodany 57,9 g / w tym cukry 12,8 g • białko 7,3 g • sól 0,53 g

BUŁKA ŚNIADANIOWA

Pszenna bułka o dużej gramaturze, idealna np. na solidną kanapkę na początek dnia. To pieczywo na pewno się nie zmarnuje, łatwo posłuży do zrobienia np. bułki tartej.

100 g | 1 dzień | 10 szt. | 20°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 268 kcal / 1124 kJ • tłuszcz 6,3 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,01 g • węglowodany 46,11 g / w tym cukry 1,0 g • białko 8,4 g • sól 1,11 g

BUŁKA MINI POZNAŃSKA

Pszenna bułka z tradycyjnym nacięciem. Lekkostrawna, bardzo lubiana przez dzieci. Wybierana przez osoby, które nie potrafią sobie odmówić białego pieczywa, ale dbają o linię.

50 g | 1 dzień | 20 szt. | 20°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 255 kcal / 1066 kJ • tłuszcz 0,93 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,01 g • węglowodany 55,4 g / w tym cukry 0,2 g • białko 6,8 g • sól 1,59 g

BUŁKA GRAHAM

Dietetyczna, ale sycąca bułka z mąki pszennej i pszennej graham. Dodatek płatków ziemniaczanych powoduje, że jest dłużej świeża. Świetna alternatywa dla pieczywa żytniego.

70 g | 1 dzień | 1 szt. | 20°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 223 kcal / 937 kJ • tłuszcz 0,97 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,01 g • węglowodany 49,7 g / w tym cukry 1,2 g • białko 6,7 g • sól 1,3 g

BUŁKA DYNIOWA

Ta pszenna bułka ma chrupiącą, rumianą skórkę posypaną całymi ziarnami dyni. Dynia (9%) jest też w środku, z dodatkiem m.in. słodu jęczmiennego i słonecznika.

70 g | 1 dzień | 10 szt. | 20°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 261 kcal / 1904 kJ • tłuszcz 7,2 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,01 g • węglowodany 42 g / w tym cukry 1,3 g • białko 8,4 g • sól 1,0 g

BUŁKA ZE SZPINAKIEM

Pszenna bułka z dodatkiem żółtego sera i zmielonego szpinaku, o wyrazistym smaku. Szczególnie polecana np. dzieciom nielubiącym szpinaku. Doskonała też na fit śniadanie.

70 g | 1 dzień | 10 szt. | 20°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 332 kcal / 1392 kJ • tłuszcz 7,6 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 2,9 g • węglowodany 56 g / w tym cukry 0,46 g • białko 7,2 g • sól 1,7 g

BUŁKA ÓSEMKA Z JABŁKIEM

Klasyczna, bardzo smaczna, słodka bułeczka zrobiona z domowego ciasta drożdżowego, przełożona jabłkiem i ozdobiona. Idealna np. na drugie śniadanie czy do szkoły.

100 g | 1 dzień | 15 szt. | 20°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 282 kcal / 1182 kJ • tłuszcz 3,3 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,15 g • węglowodany 57,7 g / w tym cukry 16,8 g • białko 6,01 g • sól 0,5 g

CIASTKA FRANCUSKIE Z NADZIENIEM

Pyszne, posypane grubym cukrem bułeczki wypiekane z wyrabianego na miejscu ciasta francuskiego. W środku mają budyń, jabłka, marmoladę lub czarne porzeczki.

110 g | 1 dzień | 12 szt. | 20°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 363 kcal / 1517 kJ • tłuszcz 12,8 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 3,1 g • węglowodany 41,1 g / w tym cukry 7,6 g • białko 3,6 g • sól 0,16 g

BUŁKA Z OWOCAMI SEZONOWYMI

Pyszna, słodka drożdżówka pełna sezonowych owoców, takich jak truskawki, wiśnie, śliwki jabłka lub jagody. Smaku dopełnia kruszonka na bazie masła lub cynamon.

90 g | 1 dzień | 10 szt. | 20°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 264 kcal / 1108 kJ • tłuszcz 4,6 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,11 g • węglowodany 50,6 g / w tym cukry 18,1 g • białko 5,4 g • sól 0,37 g

PIECZYWO

RACUCH Z JABŁKIEM

Pyszne ciasto drożdżowe z dodatkiem jabłka od lokalnego dostawcy i odrobiną cynamonu. Jest posypane cukrem pudrem, ale nie jest za słodkie. Ma harmonijny smak.

100 g | 1 dzień | 10 szt. | 20°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 343 kcal / 1437 kJ • tłuszcz 16,8 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 9,11 g • węglowodany 43,8 g / w tym cukry 8,5 g • białko 5,17 g • sól 0,42 g

OPONEK PĄCZKOWY

Szlachetne ciasto drożdżowe na bazie naturalnych składników, takich jak mąka pszenna, jajka, cukier i tłuszcz. Klasyczny kształt, obsypany cukrem pudrem.

60 g | 1 dzień | 10 szt. | 20°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 317 kcal / 1327 kJ • tłuszcz 15,35 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 9,0 g • węglowodany 41,4 g / w tym cukry 6,76 g • białko 4,04 g • sól 0,33 g

PĄCZKI Z NADZIENIEM

Połączenie ciasta drożdżowego z przeróżnymi nadzieniami: marmoladą wieloowocową, nadzieniem wiśniowym, o smaku adwokata lub tiramisu.

80 g | 1 dzień | 10 szt. | 20°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 397 kcal / 1538 kJ • tuszcz 17,85 g / w tym kwasy tuszczowe nasycone 4,3 g • węglowodany 47,86 g / w tym cukry 15,16 g • białko 5,01 g • sól 0,35 g

MARGHERITKA

Klasyczne ciasto na pizzę, a na wierzchu sos pomidorowy i ser – to przepis na najprostszą pizzę oraz naszą przekąskę. Nawiązanie do włoskiej margherity jest więc na miejscu.

100 g | 1 dzień | 10 szt. | 20°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 277 kcal / 1160 kJ • tłuszcz 6,2 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 3,6 g • węglowodany 45,1 g / w tym cukry 2,4 g • białko 5,79 g • sól 1,66 g

PIZZERKA

Niewielka przekąska w kształcie pizzy. Podstawa to ciasto pszenne. Smak zawdzięcza klasycznym dodatkom, takim jak m.in. papryka, sos pomidorowy i pieczarki.

100 g | 1 dzień | 10 szt. | 20°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 277 kcal / 1160 kJ • tłuszcz 6,2 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 3,6 g • węglowodany 45,1 g / w tym cukry 2,4 g • białko 5,79 g • sól 1,66 g

BUŁKA TARTA

Bez niej trudno sobie wyobrazić polską kuchnię. Wyrabiamy ją w tradycyjny sposób, z bułek pszennych. Idealna m.in. do panierowania i zagęszczania.

500 g | 3 mies. | 1 szt. | 20°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 358 kcal / 1498 kJ • tłuszcz 3,15 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,15 g • węglowodany 74,4 g / w tym cukry 0,9 g • białko 9,3 g • sól 1,8 g

CIASTA

CIASTA

SERNIK WIEDEŃSKI

Pyszny, tradycyjny sernik z dodatkiem rodzynek. Przygotowujemy go w sposób klasyczny – bez spodu z ciasta. Bardzo delikatny i wilgotny, doskonały na różne okazje.

1000 g | 5 dni | 1 kg | 2-4°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 280 kcal / 1175 kJ • tłuszcz 16,9 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,34 g • węglowodany 20,4 g / w tym cukry 2,86 g • białko 13,4 g • sól 0,01 g

SERNIK Z WIŚNIAMI

Klasyczny sernik na spodzie biszkoptowym, z dodatkiem nadzienia wiśniowego i posypką z cukru pudru. Nie jest zbyt słodki i może trochę poczekać na zjedzenie.

1000 g | 5 dni | 1 kg | 2-4°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 303 kcal / 1268 kJ • tłuszcz 12,9 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 1,8 g • węglowodany 31,2 g / w tym cukry 22,3 g • białko 13 g • sól 0,02 g

SERNIK IZABELA

Pyszne ciasto na spodzie biszkoptowym, z sera wymieszanego z żółtkami i odrobiną oleju, posypane cukrem pudrem. Jeżeli dłużej poczeka na zjedzenie, jest smaczniejsze.

1000 g | 5 dni | 1 kg | 2-4°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 249 kcal / 1043 kJ • tłuszcz 11,3 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,6 g • węglowodany 21,2 g / w tym cukry 3,3 g • białko 11,7 g • sól 0,05 g

DELICJA SEROWO-JABŁKOWA

Ciekawa odsłona sernika. Spód jest z kruchego ciasta, na którym wylądowała masa z białego sera wzbogaconego kremem budyniowym, rodzynkami i sporą ilością jabłek.

1000 g | 5 dni | 1 kg | 2-4°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 204 kcal / 954 kJ • tłuszcz 10,2 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 2,26 g • węglowodany 21,3 g / w tym cukry 14,1 g • białko 6,09 g • sól 0,01 g

SZARLOTKA KRÓLEWSKA

Klasyczny biszkopt z jabłkami od lokalnych dostawców, oczywiście prażonymi na miejscu. Udekorowany kremem śmietanowym, z dodatkiem białej czekolady. Prawdziwy smakołyk!

1000 g | 4 dni | 1 kg | 2-4°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 233 kcal / 978 kJ • tłuszcz 7,6 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,1 g • węglowodany 38,5 g / w tym cukry 14,5 g • białko 2,1 g • sól 0,01 g

SZARLOTKA

Kruche ciasto przygotowane w tradycyjny sposób na maśle, przełożone prażonymi z cukrem i cynamonem jabłkami od lokalnych dostawców oraz obsypane cukrem trzcinowym.

600 g | 4 dni | 1 kg | 2-4°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 233 kcal / 978 kJ • tłuszcz 7,6 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,1 g • węglowodany 38,5 g / w tym cukry 14,5 g • białko 2,1 g • sól 0,01 g

TRZY BIT

Popularne ciasto na kruchym spodzie, przełożone kajmakiem, smacznymi kremami: waniliowym i budyniowym oraz obowiązkowo herbatnikami. Ozdobione m.in. czekoladą.

1000 g | 3 dni | 1 kg | 2-4°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 321 kcal / 1345 kJ • tłuszcz 21,5 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 3,22 g • węglowodany 28,5 g / w tym cukry 15,2 g • białko 4,13 g • sól 0,06 g

ORZECHOWIEC

Biszkopty z dodatkiem mielonych orzechów włoskich, przełożone kremem budyniowym o smaku śmietankowym. Smak uzupełnia dodatek cappuccino i czekolady.

1000 g | 4 dni | 1 kg | 2-4°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 304 kcal / 1272 kJ • tłuszcz 3,8 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,37 g • węglowodany 60 g / w tym cukry 12,3 g • białko 6,6 g • sól 0,8 g

IZA

Podstawą są tu blaty z maślanego ciasta, z dodatkiem kakao, przełożone maślanym kremem budyniowym i ozdobione polewą czekoladową oraz kremem.

1000 g | 4 dni | 1 kg | 2-4°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 329 kcal / 1380 kJ • tłuszcz 18,3 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,78 g • węglowodany 39,5 g / w tym cukry 16,9 g • białko 4,13 g • sól 0,02 g

SNICKERS

Przypomina smak znanego batonika. Ma solidną podstawę z ciasta kakaowego, pyszny krem, masę toffi, śmietankę oraz obowiązkowo – orzeszki arachidowe i czekoladę.

1000 g | 4 dni | 1 kg | 2-4°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 261 kcal / 1092 kJ • tłuszcz 16,1 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 3,4 g • węglowodany 23,3 g / w tym cukry 6,8 g • białko 5,2 g • sól 0,02 g

CIASTO LATTE

Podstawa to jasny biszkopt nasączony ponczem o smaku kawy. Smaku dopełnia krem śmietankowo-kakaowy, bita śmietana oraz posypka z mlecznej i białej czekolady.

1000 g | 3 dni | 1 kg | 2-4°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 224 kcal / 940 kJ • tłuszcz 11,2 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 4,8 g • węglowodany 24,5 g / w tym cukry 14,2 g • białko 4,5 g • sól 0,01 g

CIASTO MIODOWE Z KAJMAKIEM

Podstawa to dwa blaty biszkoptowe z dodatkiem prawdziwego miodu. Przełożone są kremem śmietankowym, a całość uzupełnia klasyczna masa kajmakowa i orzechy włoskie.

1000 g | 3 dni | 1 kg | 2-4°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 349 kcal / 1460 kJ • tłuszcz 17,4 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 3,15 g • węglowodany 42,8 g / w tym cukry 7,8 g • białko 5,5 g • sól 0,03 g

CIASTA

MALINOWA CHMURKA

Delikatne, puszyste ciasto biszkoptowe przełożone musem i malinami. Tę wyborną kompozycję uzupełniają bezy.

1000 g | 3 dni | 1 kg | 2-4°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 265 kcal / 1110 kJ • tłuszcz 8,28 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 1,65 g • węglowodany 43,3 g / w tym cukry 24,3 g • białko 4,43 g • sól 0,01 g

CIASTO OREO

Nazwa jest nieprzypadkowa – to pyszny biszkopt czekoladowo-śmietankowy, przełożony śmietaną z czekoladą deserową i masłem kakaowym. Całość została oblana czekoladą.

1000 g | 3 dni | 1 kg | 2-4°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 231 kcal / 968 kJ • tłuszcz 16,3 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 1,5 g • węglowodany 12,1 g / w tym cukry 9,1 g • białko 10,6 g • sól 0,01 g

CIASTO CYTRYNOWE

Aromatyczne ciasto, przełożone kremem śmietankowym. Charakterystyczny smak zapewnia mu dodatek soku ze świeżych cytryn i uzupełnia lekko przypieczona włoska beza.

1000 g | 3 dni | 1 kg | 2-4°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 295 kcal / 235 kJ • tłuszcz 14,1 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 2,2 g • węglowodany 37,3 g / w tym cukry 25,3 g • białko 4,3 g • sól 0,01 g

BABKA MARMURKOWA

Ciasto biszkoptowo-tłuszczowe, z dodatkiem oleju i aromatu waniliowego. Jego urok to efekt umiejętnego połączenia ciasta czekoladowego z jasnym.

1300 g | 5 dni | 1 kg | ok. 20°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 442 kcal / 1850 kJ • tłuszcz 27,06 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 1,95 g • węglowodany 45,4 g / w tym cukry 21,75 g • białko 5,4 g • sól 0,01 g

CIASTO MARCHEWKOWE

Puszyste i wilgotne ucierane ciasto świąteczne z dodatkiem cynamonu i miodu. W składzie króluje oczywiście marchewka (36%), ale są też m.in. rodzynki i suszone morele.

1000 g | 3 dni | 1 kg | Wielkanoc | ok. 24°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 236 kcal / 988 kJ • tłuszcz 11,2 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 3,15 g • węglowodany 30,7 g / w tym cukry 19,0 g • białko 3,24 g • sól 0,01 g

CIASTO CZEKOLADOWE Z KREMEM

Podstawą tego ciasta jest pyszny, ciemny, czekoladowy biszkopt. Jego smak uzupełnia krem czekoladowy na bazie śmietanki. Całość jest dodatkowo udekorowana kawałkami czekolady.

1000 g | 3 dni | 1 kg | 2-4°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 211 kcal / 884 kJ • tłuszcz 8,3 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,08 g • węglowodany 29,4 g / w tym cukry 18,3 g • białko 4,5 g • sól 0,01 g

CIASTO CZARNA PORZECZKA

Delikatnie nasączony czekoladowy biszkopt pokryty musem z czarnej porzeczki i śmietanki, na wierzchu ozdobiony m.in. czekoladą. To ciasto słodkie, a zarazem kwaskowe.

1000 g | 3 dni | 1 kg | 2-4°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 222 kcal / 931 kJ • tłuszcz 11,8 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 4,02 g • węglowodany 24,2 g / w tym cukry 12,7 g • białko 3,2 g • sól 0,01 g

CIASTO ZE ŚLIWKĄ

Ucierane ciasto z dodatkiem śliwek (36%) oraz miodu i cynamonu. Bardzo puszyste i przyjemnie wilgotne. Słodkie, ale dzięki owocom lekko kwaskowe.

1000 g | 5 dni | 1 kg | 2-4°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 279 kcal / 1167 kJ • tłuszcz 14,9 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 1,06 g • węglowodany 33,2 g / w tym cukry 13,2 g • białko 3,45 g • sól 0,01 g

CIASTO Z RABARBAREM

Delikatne i wilgotne ucierane ciasto z dodatkiem cynamonu. Przede wszystkim jednak króluje w nim świeży rabarbar (42%). W efekcie ciasto jest słodkie i kwaskowe jednocześnie.

500 g | 5 dni | 1 kg | 2-4°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 243 kcal / 1017 kJ • tłuszcz 12,2 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,86 g • węglowodany 32,3 g / w tym cukry 10,7 g • białko 3,2 g • sól 0,01 g

ROLADA ŚMIETANOWA Z OWOCAMI

Pyszny biszkopt przełożony nadzieniem wieloowocowym i śmietaną. Ciasto udekorowane świeżymi owocami i wiórkami kokosowymi. Jednym słowem: klasyk.

1000 g | 3 dni | 1 kg | 2-4°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 206 kcal / 863 kJ • tłuszcz 10,5 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 4,4 g • węglowodany 22,19 g / w tym cukry 13,2 g • białko 4,2 g • sól 0,1 g

ROLADA CZEKOLADOWA Z CZARNĄ PORZECZKĄ

Pyszny biszkopt z dodatkiem kakao, przełożony nadzieniem z czarnej porzeczki naszej własnej roboty oraz kremem śmietankowym. Ciasto oblane i udekorowane czekoladą.

1000 g | 3 dni | 1 kg | 2-4°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 287 kcal / 1201 kJ • tłuszcz 13,54 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 3,6 g • węglowodany 34,6 g / w tym cukry 19,9 g • białko 5,6 g • sól 0,01 g

ROLADA Z JABŁKAMI

Klasyczne ciasto biszkoptowe przełożone jabłkami od lokalnych dostawców kupowanymi w pełni sezonu, kiedy są najlepsze, prażonymi u nas.

1000 g | 3 dni | 1 kg | 2-4°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 200 kcal / 820 kJ • tłuszcz 5,1 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,5 g • węglowodany 29,4 g / w tym cukry 6,5 g • białko 2,1 g • sól 0,5 g

CIASTA

KRYSZTAŁEK

Delikatny biszkopt z masą śmietankową, w której zanurzone są kawałki galaretki owocowej, polany również galaretką. To świetny, kolorowy deser, nie tylko dla dzieci.

1000 g | 3 dni | 1 kg | 2-4°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 106 kcal / 443 kJ • tłuszcz 5,95 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 2,8 g • węglowodany 10,2 g / w tym cukry 3,5 g • białko 5,7 g • sól 1,8 g

PLEŚNIAK

Podstawą jest blat z kruchego ciasta na bazie masła. Smaku dopełnia pokaźna warstwa nadzienia porzeczkowego naszej produkcji i lekka beza. Ciasto jest nieco kwaskowe.

1000 g | 4 dni | 1 kg | 2-4°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 305 kcal / 1278 kJ • tłuszcz 10,3 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,11 g • węglowodany 49,3 g / w tym cukry 26,8 g • białko 3,84 g • sól 0,01 g

KOSTKA WĘGIERSKA

Puszysty ciemny biszkopt jest przełożony lekkim musem czekoladowym, na bazie śmietanki oraz galaretką wiśniową. Ozdobiony czekoladą i wiśniami. To wykwintny deser.

1000 g | 3 dni | 1 kg | 2-4°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 309 kcal / 1319 kJ • tłuszcz 16,4 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 3,2 g • węglowodany 34,7 g / w tym cukry 16,9 g • białko 4,3 g • sól 0,01 g

KRUCHE Z PORZECZKĄ

Bardzo orzeźwiająca kompozycja. Podstawą jest jasny biszkopt, przełożony kremem śmietankowym, z dodatkiem nadzienia z czarnej porzeczki. Nadzienie jest również zrobione przez nas.

1000 g | 3 dni | 1 kg | 2-4°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 279 kcal / 1167 kJ • tłuszcz 14,9 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 1,06 g • węglowodany 33,2 g / w tym cukry 13,2 g • białko 3,45 g • sól 0,01 g

bo liczy się smak!

TORTY

TORTY

bo liczy się smak!

TORT SZWARCWALDZKI DUŻY I MAŁY

Klasyczny i elegancki. Czekoladowe biszkopty są przełożone nadzieniem wiśniowym i bitą śmietaną. Pięknie udekorowany bitą śmietaną, wiśniami i płatkami czekoladowymi.

od 600 g | 3 dni | 1 kg | 2-4°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 267 kcal / 1121 kJ • tłuszcz 12,5 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 4,08 g • węglowodany 25,2 g / w tym cukry 12,5 g • białko 5,03 g • sól 0,03 g

TORT SZWARCWALDZKI CZEKOLADOWY DUŻY I MAŁY

Czekoladowa wariacja na temat klasycznego tortu szwarcwaldzkiego. Do ozdobienia użyto ciemnej śmietany z dodatkiem kakao i czekolady.

od 600 g | 3 dni | 1 kg | 2-4°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 276 kcal / 1157 kJ • tłuszcz 13 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 4,2 g • węglowodany 28 g / w tym cukry 14,7 g • białko 4,3 g • sól 0,02 g

TORT ŚMIETANOWY

Jasny biszkopt nasączony ponczem, przełożony bitą śmietaną. Udekorowany owocami brzoskwini, kiwi, winogron, cząstkami mandarynek i czereśniami koktajlowymi.

od 600 g | 3 dni | 1 kg | ok. 20°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 181 kcal / 760 kJ • tłuszcz 6,84 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 3,7 g • węglowodany 20,7 g / w tym cukry 9,97 g • białko 3,8 g • sól 0,01 g

TORTY

TORT MALINOWY Z BEZĄ WŁOSKĄ

Efektowny deser, którego podstawą jest jasny biszkopt przełożony musem malinowym oraz dużą ilością malin (37%), z dodatkiem śmietany. Całość ukryta pod przypieczoną włoską bezą.

od 600 g | 3 dni | 1 kg | 2-4°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 216 kcal / 906 kJ • tłuszcz 5,5 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 1,7 g • węglowodany 40,7 g / w tym cukry 28 g • białko 2,5 g • sól 0,01 g

TORT MALINOWY W GLAZURZE

Pyszna glazura z białej, barwionej czekolady, skrywa jasny i kakaowy biszkopt oraz mus malinowy na bazie śmietanki i dużej ilości malin (34%).

od 600 g | 3 dni | 1 kg | 2-4°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 216 kcal / 906 kJ • tłuszcz 5,5 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 1,7 g • węglowodany 40,7 g / w tym cukry 28,7 g • białko 2,5 g • sól 0,01 g

TORT POMARAŃCZOWY

Podstawa z pysznego ciemnego biszkoptu, na której leży galaretka z soku pomarańczy. Następnie jasny biszkopt, śmietana z pastą pomarańczową i ponownie galaretka.

od 600 g | 3 dni | 1 kg | 2-4°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 191 kcal / 801 kJ • tłuszcz 11,7 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 4,3 g • węglowodany 16,3 g / w tym cukry 10,4 g • białko 3,7 g • sól 0,01 g

TORT CHAŁWOWY

Nasączony jasny biszkopt przełożony nadzieniem z czarnej porzeczki i pysznym kremem śmietanowym z dodatkiem chałwy. Całość w polewie z pysznej białej czekolady.

od 600 g | 3 dni | 1 kg | 2-4°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 305 kcal / 1271 kJ • tłuszcz 12,2 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 3,5 g • węglowodany 20,3 g / w tym cukry 12,49 g • białko 3,1 g • sól 0,01 g

TORT Z MUSEM JAGODOWYM

Ciemny biszkopt z dodatkiem kakao, przełożony lekkim musem ze śmietanki i jagód, których jest ponad 30%. Całość pokryta świeżymi owocami i kleksikami z czekolady ze śmietaną.

od 600 g | 3 dni | 1 kg | 2-4°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 193 kcal / 810 kJ • tłuszcz 6,8 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 2,5 g • węglowodany 28,8 g / w tym cukry 17,3 g • białko 3,1 g • sól 0,03 g

TORT CIASTECZKOWY Z MORELĄ

Podstawą jest kruche ciasto, a smaku dopełnia krem śmietankowy, konfitura z moreli, biszkopt i ciasteczka. Na wierzchu, do ozdoby, m.in. owoce i białe chrupki czekoladowe.

od 600 g | 3 dni | 1 kg | 2-4°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 257 kcal / 1077 kJ • tłuszcz 20,9 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 1,2 g • węglowodany 21,3 g / w tym cukry 3,02 g • białko 4,9 g • sól 0,07 g

TORTY

TORT CYTRYNOWY

Pod delikatnym musem cytrynowym ukryte są dwa biszkopty, z czego jeden cytrynowy. Uzupełniają je biała czekolada i nadzienie truskawkowe, dlatego tort dostępny jest tylko w sezonie.

od 600 g | 3 dni | 1 kg | 2-4°C | Wielkanoc

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 273 kcal / 1143 kJ • tłuszcz 18,2 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 2,3 g • węglowodany 24,1 g / w tym cukry 11,3 g • białko 3,9 g • sól 0,01 g

TORT MAKOWY Z PORZECZKĄ

Pod pyszną glazurą kryje się biszkopt z dodatkiem maku i nadzienie porzeczkowe naszej produkcji. Kompozycję dopełnia lekki mus na bazie śmietanki i białej czekolady.

od 600 g | 3 dni | 1 kg | 2-4°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 200 kcal / 839 kJ • tłuszcz 11,5 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 3,5 g • węglowodany 21,1 g / w tym cukry 12,3 g • białko 3,1 g • sól 0,01 g

TORT TRUSKAWKOWY

Jasny biszkopt, nasączony ponczem, przełożony bitą śmietaną oraz nadzieniem ze świeżych truskawek. Pokryty galaretką z plasterkami świeżych truskawek.

od 600 g | 3 dni | 1 kg | 2-4°C | VI - VII

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 234 kcal / 982 kJ • tłuszcz 14,9 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 6,05 g • węglowodany 18,5 g / w tym cukry 9,2 g • białko 3,7 g • sól 0,01 g

TORT STRACIATELLA

Nasączony kakaowy biszkopt przełożony śmietaną z dodatkiem wiórków czekoladowych. Ukryty pod warstwą czekolady deserowej i ciemnego kakao. Delikatnie słodki.

od 600 g | 3 dni | 1 kg | 2-4°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 234 kcal / 982 kJ • tłuszcz 14,9 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 6,05 g • węglowodany 18,5 g / w tym cukry 9,2 g • białko 3,7 g • sól 0,01 g

TORT TIRAMISU

Jasny biszkopt nasączony ponczem kawowym, przełożony kremem na bazie żółtek, serka mascarpone i śmietany. Całość ozdobiona ciemnym cukrem z kakao.

od 600 g | 3 dni | 1 kg | 2-4°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 261 kcal / 1094 kJ • tłuszcz 16,0 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 1,7 g • węglowodany 24,2 g / w tym cukry 14,8 g • białko 4,5 g • sól 0,01 g

bo liczy się smak!

CIASTKA

CIASTKA

W-Z

Tradycyjne ciastko czekoladowe. Kakaowy biszkopt nasączony ponczem, przełożony dżemem z wiśni oraz kremem śmietankowym. Udekorowany czekoladą i kremem.

150 g | 3 dni | 10 szt. | 2-4°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 252 kcal / 1054 kJ • tłuszcz 14,02 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 3,96 g • węglowodany 26,07 g / w tym cukry 17,7 g • białko 4,07 g • sól 0,01 g

KREMÓWKA

Klasyczne ciastko, w pysznym wydaniu. Jego podstawą są kruche blaty z ciasta francuskiego, przełożone budyniem i śmietanką. Całość obficie posypana cukrem pudrem.

150 g | 3 dni | 10 szt. | 2-4°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 243 kcal / 1013 kJ • tłuszcz 12,01 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 3,8 g • węglowodany 27,03 g / w tym cukry 16,8 g • białko 5,07 g • sól 0,01 g

OMLET CZEKOLADOWY

Delikatny biszkopt kakaowy, przełożony kremem śmietankowo-czekoladowym i nadzieniem wiśniowym. Małe i smakowite dzieło, posypane płatkami czekolady.

100 g | 3 dni | 10 szt. | 2-4°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 278 kcal / 1165 kJ • tłuszcz 10,6 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 3,47 g • węglowodany 23,4 g / w tym cukry 12,1g • białko 4,18 g • sól 0,01 g

OMLET Z OWOCAMI

Puszysty biszkopt przełożony śmietaną i nadzieniem wieloowocowym. W zależności od pory roku, będą to owoce z polskich sadów i plantacji albo bardziej egzotyczne.

100 g | 2 dni | 10 szt. | 2-4°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 250 kcal / 1042 kJ • tłuszcz 9,8 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 3,3 g • węglowodany 21,2 g / w tym cukry 11,1g • białko 3,6 g • sól 0,01 g

PTYŚ

Jedna z wersji słynnego ciastka. Delikatna i chrupiąca skorupka z parzonego ciasta przełożona kremem bezowym o smaku brzoskwiniowym. Z wierzchu posypana cukrem pudrem.

100 g | 3 dni | 10 szt. | 2-4°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 322 kcal / 1348 kJ • tłuszcz 9,9 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 1,7 g • węglowodany 52,9 g / w tym cukry 36,7g • białko 5,17 g • sól 0,01 g

MUFFINKA OREO

Ciasto biszkoptowo-tłuszczowe z dodatkiem kakao, na którym leży popularne ciasteczko. Po zapieczeniu przyozdobione kleksem ze śmietany i kolejnym ciasteczkiem.

100 g | 3 dni | 10 szt. | 2-4°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 311 kcal / 1302 kJ • tłuszcz 21,7 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 5,45 g • węglowodany 27,3 g / w tym cukry 8,5 g • białko 4,06 g • sól 0,01 g

TARTALETKA Z KAJMAKIEM

Pyszny kruchy kakaowy spód z nadzieniem z czarnej porzeczki przykryty śmietaną z dodatkiem kajmaku. Całość udekorowana wiórkami z czekolady deserowej.

100 g | 3 dni | 10 szt. | 2-4°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 234 kcal / 975 kJ • tłuszcz 8,8 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 1,9 g • węglowodany 21,3 g / w tym cukry 10,9 g • białko 4,04 g • sól 0,01 g

TARTALETKA CYTRYNOWA Z BEZĄ

To małe dzieło ma spód z kruchego ciasta, na którym spoczywa domowy krem cytrynowy na bazie masła, z sokiem ze świeżej cytryny. Całość domyka przypieczona beza.

100 g | 3 dni | 10 szt. | 2-4°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 220 kcal / 917 kJ • tłuszcz 8,8 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 2,1 g • węglowodany 19,8 g / w tym cukry 11,2 g • białko 3,03 g • sól 0,01 g

TARTALETKA Z OWOCAMI SEZONOWYMI

Podstawą jest kruche ciasto wypełnione domowym waniliowym kremem budyniowym i świeżymi owocami: truskawkami, malinami lub jagodami.

100 g | 2 dni | 10 szt. | 2-4°C | VI-VII

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 211 kcal / 886 kJ • tłuszcz 9,5 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 1,3 g • węglowodany 29 g / w tym cukry 15,5 g • białko 2,6 g • sól 0,02 g

CIASTKO SZTUKOWE Z OWOCAMI SEZONOWYMI

Podstawą jest jasny lub ciemny biszkopt, na którym leży warstwa śmietany z dodatkiem malin lub truskawek, zalana galaretką. To świetny deser np. do kawy. Dostępne tylko w sezonie.

150 g | 3 dni | 10 szt. | 2-4°C | VI-VII

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 207 kcal / 870 kJ • tłuszcz 8,02 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 3,32 g • węglowodany 28,9 g / w tym cukry 17,9 g • białko 3,7 g • sól 0,01 g

TARTALETKA SZWARCWALDZKA

Miniatura słynnego tortu. Na ciemnym, kruchym cieście leżą konfitura wiśniowa, krem śmietanowy, czereśnia koktajlowa i czekolada. Całość obsypana kakao.

100 g | 4 dni | 10 szt. | 2-4°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 220 kcal / 917 kJ • tłuszcz 8,8 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 2,1 g • węglowodany 19,8 g / w tym cukry 11,2 g • białko 3,03 g • sól 0,01 g

bo liczy się smak!

CIASTKA NA WAGĘ

EKLERKI MINI

Tradycyjne ciastko, przysmak nie tylko dla dzieci. Delikatne ciasto parzone wypełnione waniliowym kremem budyniowym i mocno obsypane cukrem pudrem.

2 dni | 1 kg | 2-4°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 285 kcal / 1195 kJ • tłuszcz 18,7 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 3,5 g • węglowodany 26,9 g / w tym cukry 9,1 g • białko 4,84 g • sól 0,01 g

SŁOMKI PTYSIOWE

Klasyczne ciasto parzone z mąki pszennej, bez żadnych konserwantów. Świetny dodatek do zup i kremów.

500 g | 1 mies. | 1 kg | ok. 20°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 259 kcal / 1086 kJ • tłuszcz 15,9 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 2,8 g • węglowodany 22,8 g / w tym cukry 1,2 g • białko 7,0 g • sól 0,01 g

SŁOMKI PTYSIOWE Z CUKREM

Klasyczne ciasto parzone z mąki pszennej, bez żadnych konserwantów. Doskonałe do deserów lub jako słodka przekąska do kawy.

500 g | 1 mies. | 1 kg | ok. 20°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 288 kcal / 1208 kJ • tłuszcz 28,77 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 2,8 g • węglowodany 34 g / w tym cukry 2,3 g • białko 6,3 g • sól 0,01 g

BEZY

Klasyczne bezy ze świeżo ubitych białek z dodatkiem cukru pudru i aromatu waniliowego. Dzięki naturalnym barwnikom mogą mieć też kolor różowy, niebieski lub zielony.

400 g | 1 mies. | 1 kg | ok. 20°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 232 kcal / 971 kJ • tłuszcz 0,01 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,01 g • węglowodany 55,5 g / w tym cukry 26,4 g • białko 1,94 g • sól 0,01 g

KULE SEROWE

Dobry pomysł na przekąskę do pracy lub w podróży – kule drożdżowo-serowe, posypane cukrem pudrem. Mają poręczny rozmiar, więc łatwo kupić tyle, ile chcemy zjeść.

ok. 30-40 g | 2 dni | 1 kg | ok. 20°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 206 kcal / 862 kJ • tłuszcz 8,12 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 1,2 g • węglowodany 19,3 g / w tym cukry 6,8 g • białko 14,6 g • sól 0,05 g

PODKÓWKI LUKROWANE

Ciastka z delikatnego ciasta ptysiowego, które po upieczeniu polewane jest lukrem. To lekka przekąska doceniana zarówno przez dzieci, jak i dorosłych.

5 dni | 1 kg | ok. 20°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 278 kcal / 1165 kJ • tłuszcz 13 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 1,8 g • węglowodany 48,9 g / w tym cukry 2,5 g • białko 8,3 g • sól 0,01 g

CIASTKA NA WAGĘ

SZYSZKI

Smak dzieciństwa – kruche ciasteczka zrobione na maśle z dodatkiem jajek. Idealne jako przekąska, np. podczas zabawy, doskonałe do kawy.

500 g | 1 mies. | 1 kg | ok. 20°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 254 kcal / 1063 kJ • tłuszcz 12,3 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 2,4 g • węglowodany 33,4 g / w tym cukry 8,9 g • białko 2,94 g • sól 0,02 g

SZYSZKI Z CUKREM

Klasyczne szyszki w wersji posypanej cukrem. Idealne jako małe słodkie co nieco, przekąska do kawy, na każdą okazję.

500 g | 1 mies. | 1 kg | ok. 20°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 274 kcal / 1149 kJ • tłuszcz 12,9 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 2,4 g • węglowodany 37,4 g / w tym cukry 8,9 g • białko 4,6 g • sól 0,02 g

ŻUCZKI DROŻDŻOWE

Świetna przekąska. Małe bułeczki drożdżowe z nadzieniem serowym lub owocowym – z jabłek lub moreli. Umiarkowanie słodkie.

2 dni | 1 kg | ok. 20°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 262 kcal / 1098 kJ • tłuszcz 4,2 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,18 g • węglowodany 48,5 g / w tym cukry 7,03 g • białko 8,31 g • sól 0,01 g

PASZTECIKI Z NADZIENIEM MIĘSNYM

Klasyczne paszteciki z ciasta półfrancuskiego z nadzieniem z mięsa drobiowo-wieprzowego. Do zjedzenia na ciepło lub na zimno. Idealna wytrawna przekąska.

2 dni | 1 kg | ok. 20°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 225 kcal / 941 kJ • tłuszcz 9,04 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,3 g • węglowodany 30 g / w tym cukry 3,64 g • białko 6,8 g • sól 0,6 g

PASZTECIKI Z NADZIENIEM WARZYWNYM

Klasyczne paszteciki z ciasta półfrancuskiego. Do wyboru nadzienie szpinakowe lub warzywne. Idealna przekąska wegetariańska.

2 dni | 1 kg | ok. 20°C

Wartość odżywcza 100 g produktu: energia 179 kcal / 750 kJ • tłuszcz 5,09 g / w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,32 g • węglowodany 29,7 g / w tym cukry 3,6 g • białko 4,5 g • sól 0,56 g

bo liczy się smak!

Dla każdego pieczemy z pasją!

CHLEB IG

SMACZNE PIECZYWO O OBNIŻONYM INDEKSIE GLIKEMICZNYM

W skład chleba IG wchodzi mieszanka idealnie dobranych ziaren, a użyta mąka pochodzi tylko od sprawdzonych polskich producentów.

SKALSKI
PIEKARNIA CUKIERNIA

Piekarnia Skalski – Grzegorz Skalski

ul. Jana Kilińskiego 20L, 27-400 Ostrowiec Świętokrzyski

Tel. (+48) 881 771 662, biuro@piekarniaskalski.pl

www.piekarniaskalski.pl

bo liczy się smak!

SKALSKI

PIEKARNIA CUKIERNIA