



...to je, když vám chutná

NABÍDKOVÝ LIST - PEČIVO

SEVAL spol. s r.o., IČ 41034431, Na Fojtství 1558/3, 700 30 Ostrava-Hrabůvka

TMAVÉ A CEREÁLNÍ PEČIVO

Tmavé a speciální pečivo obsahuje kromě pšenice další druhy obilnin a jiných příměsí, například ječmen, žito, oves, kukuřici, sóju, podzemnici, brambory, špaldovou mouku, lněná, slunečnicová semínka, sezamová semínka a další. Pečivo má dobu minimální trvanlivosti jeden den.



číslo výrobku **278**
minimální hmotnost **70 g**

Pivní rohlík



číslo výrobku **280**
minimální hmotnost **42 g**

Houska tmavá



číslo výrobku **233**
minimální hmotnost **80 g**

Žitánek



číslo výrobku **210**
minimální hmotnost **50 g**

Rohlík grahamový



číslo výrobku **373**
minimální hmotnost **80 g**

Kvasový dala mánek



číslo výrobku **327**
minimální hmotnost **100 g**

Miniprokorn



číslo výrobku **191**
minimální hmotnost **80 g**

Ciabatta s cibulkou



číslo výrobku **211**
minimální hmotnost **50 g**

Graham



číslo výrobku **261**
minimální hmotnost **70 g**

Mamma Mia



číslo výrobku **410**
minimální hmotnost **330 g**

**Vánočka balená
s mandlemi a rozinkami**



číslo výrobku **419**
minimální hmotnost **200 g**

Vánočka



číslo výrobku **756 (resp. celý 757)**
minimální hmotnost **100 g (1000 g)**

Štrúdl fojtský jablečný



číslo výrobku **484**
minimální hmotnost **100 g**

Koláč se švestkami (řez)



číslo výrobku **522**
minimální hmotnost **65 g**

Hřeben s náplní tvarohovou



číslo výrobku **927**
minimální hmotnost **95 g**

Makovník



číslo výrobku **532**
minimální hmotnost **80 g**

Muffin čoko



číslo výrobku **556**
minimální hmotnost **60 g**

Koláč s povidlovou náplní



číslo výrobku **514**
minimální hmotnost **400 g**

Štola máslová
(sezónní - objednávka po dohodě)



číslo výrobku **420**
minimální hmotnost **330 g**

Vánočka balená tuková



číslo výrobku **507**
minimální hmotnost **200 g**

Dukátové buchtičky



číslo výrobku **483**
minimální hmotnost **100 g**

Koláč s jablky (řez)



číslo výrobku **523**
minimální hmotnost **65 g**

Hřeben s náplní makovou



číslo výrobku **401**
minimální hmotnost **80 g**

Trojlístek



číslo výrobku **536**
minimální hmotnost **80 g**

Muffin kakaový



číslo výrobku **557**
minimální hmotnost **60 g**

Koláč s makovou náplní



číslo výrobku **558**
minimální hmotnost **60 g**

Koláč s tvarohovou náplní



číslo výrobku **900**
minimální hmotnost **130 g**

Tvarožník



číslo výrobku **801**
minimální hmotnost **50 g**

Kobliha s náplní povidlovou



číslo výrobku **567**
minimální hmotnost **70 g**

**Koláč tlačný
s náplní tvarohovou**



číslo výrobku **565**
minimální hmotnost **70 g**

**Koláč tlačný
s náplní povidlovou**



číslo výrobku **492**
minimální hmotnost **25 g**

**Kulička z tvarohového těsta
se skořicí**



číslo výrobku **810**
minimální hmotnost **50 g**

Kobliha s náplní ovocnou



číslo výrobku **822**
minimální hmotnost **50 g**

Kobliha s nutelkou



číslo výrobku **566**
minimální hmotnost **70 g**

**Koláč tlačný
s náplní makovou**



číslo výrobku **561-563**
minimální hmotnost **60 g**
**Koláč svatební s povidlovou
náplní, s makovou náplní,
s tvarohovou náplní**
(objednávka po dohodě)

PEČIVO Z KYNUTÉHO LISTOVÉHO TĚSTA

Toto těsto se rovněž nazývá plundrové a výrobky z něho mají minimální trvanlivost jeden den.



číslo výrobku **610**
minimální hmotnost **80 g**

Croissant se sýrem



číslo výrobku **614**
minimální hmotnost **80 g**

Croissant s nivou



číslo výrobku **601**
minimální hmotnost **45 g**

Loupák



číslo výrobku **611**
minimální hmotnost **80 g**

Croissant s čoko náplní

PEČIVO Z LISTOVÉHO TĚSTA

Výrobky z kvalitního listového těsta, připraveného mnohonásobným překládáním, mají minimální trvanlivost jeden den.



číslo výrobku **701**
minimální hmotnost **40 g**

**Šáteček listový
s náplní tvarohovou**



číslo výrobku **702**
minimální hmotnost **40 g**

**Šáteček listový
s náplní povidlovou**



číslo výrobku **730**
minimální hmotnost **50 g**

Kapsa s pizza omáčkou



číslo výrobku **742**
minimální hmotnost **60 g**

Listové s balkánským sýrem

BÍLÉ SPECIÁLNÍ PEČIVO

Bílé pečivo, ochucené sýrem, anglickou slaninou, pizza omáčkou, žampiony a podobně dodáváme s minimální trvanlivostí jeden den.



číslo výrobku **574**
minimální hmotnost **70 g**

Minipizza



číslo výrobku **575**
minimální hmotnost **80 g**

Rohlík se slaninou



číslo výrobku **690**
minimální hmotnost **90 g**

Plundrové pečivo s párkem



číslo výrobku **660**
minimální hmotnost **70 g**

Zelňák



číslo výrobku **670**
Minimální hmotnost **65 g**

Šnek skořicový

TRVANLIVÉ PEČIVO

Jedná se o osvědčené receptury pečiva v několika druzích a variantách, s dobou trvanlivosti od 10 do 21 dnů.



číslo výrobku **950-959**
minimální hmotnost **45 g**

Linecké pečivo
(různé tvary, dle domluvy)



číslo výrobku **4013**
minimální hmotnost **45 g**

Marokánka



číslo výrobku **694**
minimální hmotnost **9 g**

Tyčinka plundrová



číslo výrobku **960**
minimální hmotnost **50 g**

Kokosový kmen



číslo výrobku **4010**
minimální hmotnost **50 g**

Třená tyčinka



číslo výrobku **949**
hmotnost dle přání zákazníka

Domácí fojtské cukroví
(objednávka po dohodě)



číslo výrobku **961**
minimální hmotnost **35 g**

Kokosová pusinka
(ze sortimentu dočasně vyřazeno)

CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY

Širokou nabídku pečiva doplňují drobné cukrářské výrobky. Pro jejich výrobu používáme kvalitní suroviny a nepoužíváme náhražky. Minimální trvanlivost většiny cukrářských výrobků je tři dny, při zachování teploty uskladnění do 8 °C.



číslo výrobku **969**
minimální hmotnost **30 g**

Laskonka s pařížským krémem
(ze sortimentu dočasně vyřazeno)



číslo výrobku **4015**
minimální hmotnost **35 g**

Jádrová tyčinka
(ze sortimentu dočasně vyřazeno)



číslo výrobku **980**
minimální hmotnost **60 g**

Tvarohový řez
(ze sortimentu dočasně vyřazeno)



číslo výrobku **968**
minimální hmotnost **30 g**

Laskonka
(ze sortimentu dočasně vyřazeno)



číslo výrobku **962**
minimální hmotnost **40 g**

Išler
(ze sortimentu dočasně vyřazeno)

BÍLÉ PEČIVO

Bílé neboli také běžné pečivo dodáváme obvykle s minimální trvanlivostí jeden den.



číslo výrobku **101**
minimální hmotnost **45 g**

Rohlík



číslo výrobku **110**
minimální hmotnost **45 g**

Houska tuková



číslo výrobku **143**
minimální hmotnost **250 g**

Veka krájená balená



číslo výrobku **102**
minimální hmotnost **45 g**

Rohlík se solí



číslo výrobku **141**
minimální hmotnost **250 g**

Veka tuková

CHLÉB

Současné receptury na mísení a pečení chleba jsou výsledkem dlouholetého zdokonalování výrobních postupů a receptů. Nebalené chleby jsou nekrájené, balené chleby mohou být krájené nebo nekrájené. Nebalený chléb má minimální dobu trvanlivosti dva dny, balený chléb tři dny.



číslo výrobku **320**
minimální hmotnost **500 g**

**Chléb žitný se slunečnicí
nebalený**



číslo výrobku **310**
minimální hmotnost **400 g**

**Chléb toustový
krájený balený**



číslo výrobku **371**
minimální hmotnost **370 g**

**Chléb kvasový
krájený balený**



číslo výrobku **361**
minimální hmotnost **400 g**

**Chléb ostravský
krájený balený**



číslo výrobku **326**
minimální hmotnost **400 g**

Chléb PROKORN



číslo výrobku **360**
minimální hmotnost **800 g**

**Chléb ostravský
nebalený**



číslo výrobku **370 / 372**
minimální hmotnost **750 g**

**Chléb kvasový
nebalený / krájený balený**



číslo výrobku **360 / 362**
minimální hmotnost **800 g**

**Chléb ostravský
nebalený / krájený balený**



...to je, když vám chutná

Objednávat lze telefonem, e-mailem nebo osobně v pekařství:

**SEVAL spol. s r.o.
Na Fojtství 1558/3
700 30 Ostrava-Hrabůvka**

**Telefonický příjem objednávek:
Tel: 603 589 108**

**Kontakt:
tel: 596 739 130, 596 739 132
E-mail: info@seval.cz
<http://www.seval.cz>**

Platnost nabídkového listu od 1. 2. 2017