



KATALÓG HORECA  
JAR / LETO 2020

PRE KRAJŠÍ DEŇ 



**MINIT SLOVAKIA, spol. s r.o. (MINIT)** je slovenská rodinná firma, ktorá sa za dve generácie vypracovala na najväčšieho výrobcu a predajcu mrazených pekárenských výrobkov na Slovensku a vlastní jeden z najmodernejších výrobných závodov v strednej Európe.

Vďaka dlhoročným skúsenostiam, skvelým tímom, pokročilým výrobným technológiám, kvalite výrobkov, inováciám a službám, úspešne prevádzkujeme viac ako 500 pekárničiek MINIT Franchise v strednej Európe.

Sme jedným z hlavných dodávateľov pre maloobchodné reťazce, obchody s potravinami, čerpacie stanice a HoReCa segment na Slovensku, v Českej republike, Maďarsku, Poľsku, Rakúsku a v ďalších európskych krajinách. Zákazníkom prinášame jedinečný zážitok z čerstvých a kvalitných pekárenských výrobkov.

**NAŠA VÍZIA - MINIT túži byť v každej domácnosti a byť každému na dosah aj vtedy, keď je „vonku.“**

**NAŠA MISIA - Sme tvorcami pekárenských zážitkov!**

Našu južnoslovenskú pekárenskú tradíciu a umenie nielen chránime a širíme, ale modernými postupmi ju neustále zveľaďujeme, inovujeme a rozvíjame tak, aby sme ľuďom mohli dávať okrem **neodolateľne chutných a kvalitných chlebkov, pečív, pochúťok, dobrotok a jedál** aj také príjemné zážitky, s ktorými sa ich deň sa stane krajším.

#### **NAŠE HODNOTY**

- **Rodina:** charakter, nadšenie, energia, ľudskosť, rešpekt k tradícii
- **Originalita:** vlastné pôvodné receptúry a ich verné dodržiavanie a zároveň neustále hľadanie nového a originálneho – inovatívnosť, modernosť, prekvapivosť
- **Kvalita:** čerstvosť ingrediencií, hygiena, spoľahlivé výrobné postupy, žiadne kompromisy
- **Absencia slova „nedá sa“:** čo sa dá vymyslieť, to sa dá aj vytvoriť... a tak to aj robíme.

#### **NAŠA HISTÓRIA**

História našej spoločnosti sa začala písať ešte v roku 1991, kedy bratia Ambrovičovci založili rodinnú pekáreň v pivnici rodinného domu. Prvý úspech priniesli francúzske bagety, ktoré majitelia vlastnoručne vyrábali a distribuovali do okolitých predajní. Tu začala láska k pekárenskému remeslu, ktorému sa venujeme dodnes.

V roku 1999 bol ďalším medzníkom v histórii našej spoločnosti začiatok výroby zmrazených výrobkov z listkového cesta, ktoré sa predávali spotrebiteľom pečené priamo v piekchach v našom reťazci MINIT pekárničiek.

Na základe získaných poznatkov a investícií do vyspelých výrobných technológií začala spoločnosť v roku 2006 vyrábať širokú škálu kvalitných mrazených pekárenských výrobkov, čo nám umožňuje distribuovať do segmentu medzinárodných maloobchodných reťazcov, obchodov s potravinami, cateringových služieb, čerpacích staníc, ako aj do tradičných obchodov v strednej Európe.

# minitky<sup>ss</sup>



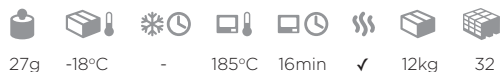
## MINITKY čokoládové



Chrumkavý koláčik z jemného listkového cesta, s pravou čokoládou pre milovníkov jej chute.

Alergény: 1, 6, 7

## MINITKY marhuľové



Chrumkavý koláčik z krehkého listkového cesta, s bohatým obsahom sviežej ovocnej marhuľovej plnky.

Alergény: 1, 7



## MINITKY vanilkové



Jemný koláčik z listkového cesta, plnený pravým sladkým vanilkovým krémom.

Alergény: 1, 7

## MINITKY malinové

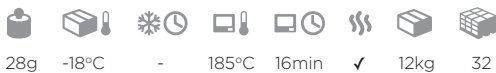


Chrumkavý koláčik z jemného listkového cesta s bohatou sviežou malinovou plnkou, plnou prírodných antioxidantov.

Alergény: 1, 7



## MINITKY duo mascarpone – jahoda



Krehký koláčik z listkového cesta, ktorý v sebe skrýva bohatú neodolateľnú kombináciu sviežej krémovej chuti syra mascarpone a pravých jahôd.

Alergény: 1, 3, 7

## MINITKY fit čučoriedkové



Slaný chrumkavý koláčik z jemného listkového cesta, štedro plnený krémovým syrom. Chrumkavosť koláčika znižuje posýпка zo strúhaného syra.

Alergény: 1, 3, 7



## MINITKY pizzové

24g	-18°C	-	185°C	16min	✓	12kg	32	

Najobľúbenejší chrumkavý koláčik z krehkého listkového cesta, plnený originálnou zmesou zeleniny s nádychom Stredomoria, do ktorej sme pridali voňavé oregano.

Alergény: 1, 7, 9



## MINITKY syrové

27g	-18°C	-	185°C	16min	✓	12kg	32	

Slaný chrumkavý koláčik z jemného listkového cesta, štedro plnený krémovým syrom. Chrumkavosť koláčika znásobuje posýпка zo strúhaného syra.

Alergény: 1, 3, 7

## MINITKY so špenátom a syrom

26g	-18°C	-	185°C	16min	✓	12kg	32	

Chrumkavý koláčik z krehkého listkového cesta. Bohato plnený kombináciou zeleného špenátu a slaného Niva syra, ktorý sme ešte posypali strúhaným syrom.

Alergény: 1, 3, 7

## MINITKY FIT šunka – syr

35g	-18°C	-	185°C	16min	✓	12kg	32	

Slaný koláčik z viacvrstvného listkového cesta s obsahom výživných olejnatých semienok – ľanových, sezamových, slnečnicových a tekvicových. Obohatený o ražné vločky a ražnú drvinu, s výdatnou šunkovo-syrovou plnkou.

Alergény: 1, 3, 7, 11

## MINITKY bryndzové

26g	-18°C	-	185°C	16min	✓	12kg	32	

Chrumkavý koláčik z jemného listkového cesta so štedrou, typicky slovenskou bryndzovou plnkou. Chrumkavosť koláčika znásobuje posýпка zo sezamových semienok.

Alergény: 1, 3, 7, 11

## MINITKY pagáčik oškvarkový

20g	-18°C	-	185°C	16min	✓	12kg	32	

Chrumkavý pagáčik z jemného listkového cesta. Plnený chutnými bravčovými oškvarkami, ktoré po zahryznutí príjemne chrumkajú.

Alergény: 1, 3, 7





## MINITKY syrovo – slané

20g	-18°C	-	185°C	16min	✓	12kg	32	

Slaný pagáčik z krehkého listkového cesta, bohato posypaný strúhaným syrom. Lahodnú chuť pagáčika znásobuje po upečení chrumkavá syrová posýpka.

Alergény: 1, 7

## MINITKY croissant jahodový

30g	-18°C	-	185°C	16min	✓	12kg	32	

Lahodný croissant s plnkou zo šťavnatých jahôd.

Alergény: 1, 3, 7



## MINITKY croissant maslový

30g	-18°C	-	185°C	16min	✓	12kg	32	

Chrumkavý maslový croissant podľa francúzskej receptúry.

Alergény: 1, 3, 6, 7



## MINITKY croissant nugátový

30g	-18°C	-	185°C	16min	✓	12kg	32	

Krehký croissant, bohato plnený sladkým nugátovým krémom z pravých lieskocvov pre krémové zahryznutie.

Alergény: 1, 3, 7, 8



## MINITKY Viaczrnný croissant slivkový so sezamovým posypom

30g	-18°C	-	185°C	16min	✓	12kg	32	

Chrumkavý croissant z viacvrnného listkového cesta s neodolateľnou slivkovou plnkou. Chrumkavosť koláčika znásobuje sezamová posýpka.

Alergény: 1, 3, 7

## Rollo škoricové


30g	-18°C	-	185°C	16min	✓	12kg	32	

Voňavý koláčik z krehkého listkového cesta v rolovanom tvare, s plnkou zatočenou medzi plátkami cesta. Škoricová plnka dodáva koláčiku neopakovateľnú chuť a vôňu.

Alergény: 1, 3, 7



## XL Croissant maslový

							
70g	-18°C	-	170°C	23min	✓	120	32

Chrumkavý croissant z maslového cesta podľa originálnej francúzskej receptúry, ktorému maslo dodáva typickú vôňu a lahodnú chuť.

Alergény: 1, 3, 6, 7



## XL Croissant nugátový


							
80g	-18°C	-	170°C	23min	✓	120	32

Chrumkavý croissant podľa originálnej francúzskej receptúry, plnený chutným nugátovým krémom z lieskových orechov a posypaný chrumkavými kakaovými vločkami.

Alergény: 1, 3, 7, 8



## XL Croissant marhuľový

							
80g	-18°C	-	170°C	23min	✓	120	32

Zlatohnedý chrumkavý croissant podľa originálnej francúzskej receptúry, štedro naplnený výrazne sladkou marhuľovou plnkou.

Alergény: 1, 3, 7



# bagety<sup>SS</sup>



## Bageta 120g



120g -18°C 30min 180°C 4min ✓ 35 32

Oblíbená svetlá bageta z pšeničnej a ražnej múky v originálnom francúzskom štýle, s charakteristickou jemnou striedkou a úžasne chrumkavou kôrkou.

Alergény: 1, 7



# kocky<sup>SS</sup>

## Viaczrná kocka



70g -18°C 30min 180°C 4min ✓ 60 32

Lahodné pečivo s vysokým obsahom výživovo hodnotných zložiek. Receptúra so špeciálnou zmesou semienok – lanu, sezamu a snečnice, ku ktorým sú pridané ovos, sójová drvina, pšeničné kľíčky a pšeničná drvina.

Alergény: 1, 6, 7, 11



## Bageta 65g



65g -18°C 30min 180°C 4min ✓ 60 32

Oblíbená svetlá bageta z pšeničnej a ražnej múky v originálnom francúzskom štýle, s charakteristickou jemnou striedkou a úžasne chrumkavou kôrkou.

Alergény: 1, 7



## Bageta špalďová



110g -18°C 30min 180°C 4min ✓ 40 32

Špeciálna bageta s podielom zdraviu prospešnej špalďy. Výnimočná chuť vďaka posypu zo pšenicej špalďovej zmesi.

Alergén: 1, 13



## Tekvicová kocka



70g -18°C 30min 180°C 4min ✓ 60 32

Výživné pečivo s vysokým obsahom nutrične cenných tekvicových semienok v striedke aj bohatom posype. Lahodnú chuť zvyrazňuje prídavok jačmenného sladového výťažku.

Alergén: 1, 7

# chlieb



s kváskom  
with  
sourdough

E-free

## Kváskový Delikates Premium

408g	-18°C	-	200°C	8min	-	20	20

Bielý pšeničný kváskový chlieb, vyrobený podľa tradičnej receptúry s prírodným kváskom. S chrumkavou zlatožltou kôrkou, jemne vláčnou striedkou a úžasnou pravou chlebovou chuťou a vôňou.

Alergény: 1

## Kváskový Delikát viaczrnný

408g	-18°C	-	200°C	8min	-	25	16

Lahodný kváskový chlieb s vysokým obsahom hodnotných olejnatých semien v striedke. Lan, snečnica a sezam tvoria viac ako 7 % obsahu. S bohatým posypom ľanových a sezamových semiačok.

Alergény: 1, 11



s kváskom  
with  
sourdough

E-free

mini

## Kváskový tmavý rustikálny koreň

306g	-18°C	-	200	8min	✓	18	32

Skrútený biely chlieb vyrobený z prírodného kysnutého cesta. Vďaka intenzívnemu sladu má jedinečnú hnedú farbu. Povrch výrobku je pokrytý múkou, čo mu dodáva rustikálny efekt.

Alergény: 1

## Olivový koreň

255g	-18°C	120min	180	4min	✓	25	32

Chlebová špecialita charakteristická jedinečnou chuťou, ktorú získava vďaka dlhému času zrenia cesta. So šťavnatou striedkou a príjemne chrumkavou tenkou kôrkou. S vysokým podielom čiernych a zelených olív zapečených v striedke (viac ako 6 %) pre neobyčajný chuťový zážitok.

Alergény: 1







## Kváskový maďarský chlieb

408g	-18°C	3h	190°C	6min	✓	25	16

Tradičný biely pšeničný kváskový chlieb s prídavkom bravčovej masť. Vďaka tejto unikátnej receptúre získava svoju nenapodobiteľnú chuť, jemnosť a vláčnosť.

Alergény: 1

## Kvásková banketka svetlá

31g	-18°C	-	180°C	4min	✓	60	64

Praktické hotelové mini pečivo, vhodné na plnenie aj ako príloha. Klasické svetlé cesto s jemnou vláčnou striedkou a chrumkavou kôrkou. Receptúra s prírodným kváskom.

Alergény: 1, 7



s kváskom  
with  
sourdough



s kváskom  
with  
sourdough

E-free

## Kvásková banketka ražná

31g	-18°C	-	180°C	4min	✓	60	64

Praktické hotelové mini pečivo, vhodné na plnenie aj ako príloha. Vyrobené z pšeničnej a ražnej múky (10 %). Receptúra s prírodným kváskom.

Alergény: 1



fit  
minit<sup>®</sup>

s kváskom  
with  
sourdough

## Kvásková banketka viacvrnná

31g	-18°C	-	180°C	4min	✓	60	64

Praktické hotelové mini pečivo, vhodné na plnenie aj ako príloha. So slnečnicovými, ľanovými a sezamovými semienkami v striedke aj posype. Receptúra s prírodným kváskom.

Alergény: 1, 6, 7, 11



# muffiny<sup>ss</sup>



## Muffin s ovocím



110g -18°C 120min - - - 12 120

Šťavnatý koláčik z jemného vanilkového pískotového cesta, ktorého sladkú chuť dopĺňajú svieže čierne a červené ribezle. Neodolateľné spojenie vanilkového cesta a pravého ovocia.

Alergény: 1, 3, 7

## Muffin orechový



110g -18°C 120min - - - 12 120

Úžasne voňavý koláčik ako od babičky z šťavnatého vanilkovo-orechového pískotového cesta, plného pravých vlašských orechov.

Alergény: 1, 3, 6, 7, 8



## Muffin čokoládový



110g -18°C 120min - - - 12 120

Nadýchaný koláčik z kakaovo-čokoládového pískotového cesta s kúskami pravej belgickej čokolády. Skutočné čokoládové opojenie.

Alergény: 1, 3, 6, 7



## Muffin mrkvový s tekvicovým posypom



110g -18°C 120min - - - 12 120

Šťavnatý nadýchaný koláčik z vanilkového cesta s prídavkom sladučkej strúhanej mrkvy. Tekvicové semiačka v netradičnej kombinácii s posypkou z kryštálového cukru mu dodávajú príjemnú olejnatu-sladkú chuť pri každom zahryznutí.

Alergény: 1, 3, 7



## Muffin Black & White



110g -18°C 120min - - - 12 120

Úžasne šťavnatý koláčik z tmavého kakaovo-čokoládového pískotového cesta, spájajúci chuť 2 druhov kvalitných čokolád – tmavej a bielej. Po zahryznutí vás prevkapi biela lahodná sladká krémová náplň.

Alergény: 1, 3, 6, 7



# torty



## Višňová mramorová torta (10 rezov)

950g	-18°C	60min	-	-	-	1	300

Šťavnatá nadýchaná torta z mramorového piškótového cesta, štedro plnená šťavnatými kyslastými višňami a bohato posypaná chrumkavou zmesou lieskových orieškov.

Alergény: 1, 3, 7, 8

## Mrkvová torta (10 rezov)

950g	-18°C	60min	-	-	-	1	300

Nadýchaná torta zo šťavnatého piškótového cesta s prídavkom sladučkej mrkvy a štedrou posýpkou z jemnej bielej čokolády. Zmes korenistých klinčekov a voňavej škoricice dodáva torte jedinečnú vôňu a chuť.

Alergény: 1, 3, 6, 7, 8



## Čokoládová torta (10 rezov)

950g	-18°C	60min	-	-	-	1	300

Lahodná nadýchaná torta z kakaovo-čokoládového piškótového cesta s kúskami pravej čokolády a štedro posypaným čokoládovým povrchom.

Alergény: 1, 3, 6, 7, 12

# koláče

## Koláč makový

65g	-18°C	-	165°C	15min	-	120	32

Koláčik z klasického sladkého kysnutého cesta, štedro plnený šťavnatou makovo-citronovou plnkou (až 45 %), ochutenou voňavou škoricou.

Alergény: 1, 3, 7



## Koláč tvarohový

65g	-18°C	-	165°C	15min	-	120	32

Koláčik z klasického sladkého kysnutého cesta s posýpkou, bohato plnený sladkým krémovým tvarohom (až 45 %).

Alergény: 1, 3, 7

# štrúdlá



## Štrúdlá tvarohová

100g	-18°C	60min	-	-	-	90	32

Ručne tahaná štrúdlá z tenkého cesta, štedro plnená čerstvým tvarohom. Tradičná domáca chuť a kvalita ako od babičky.

Alergény: 1, 3, 7

## Štrúdlá višňovo-maková

100g	-18°C	60min	-	-	-	90	32

Ručne tahaná štrúdlá z tenkého cesta, plnená šťavnatými kyslastými višňami a makom. Tradičná domáca chuť a kvalita ako od babičky.

Alergény: 1, 3, 7



## Štrúdlá jablkovo-maková

120g	-18°C	60min	-	-	-	90	32

Ručne tahaná štrúdlá z tenkého cesta, bohato naplnená čerstvými jablkami a šťavnatým makom. Tradičná domáca chuť a kvalita ako od babičky.

Alergény: 1, 3, 7



## Štrúdlá jablkovo-orechová

120g	-18°C	60min	-	-	-	90	32

Ručne tahaná štrúdlá z tenkého cesta, výdatne plnená čerstvými jablkami, chrumkavými vlašskými orechmi a zmesou olejnatých jadier. Tradičná domáca chuť a kvalita ako od babičky.

Alergény: 1, 3, 7, 8

