



minif[®]



PRODUKTOVÝ KATALÓG



Obsah

O nás	5
Ocenenia	7
Kvalita bez kompromisov	9
Naše hodnoty	10
História spoločnosti	12
Kváskové chleby z kamennej pece	14
Pečenie v kamennej peci	16
Nutri Score	18
Chlieb OSKAR	20
Chlieb Kvasko	22
Chlieb Ďuro Truľo	24
Chlieb	26
Pekárenské výrobky	30
Minitky	34
Krehké pečivo	40
Slimáky	46
Croissanty	48
Koláč	51
Štrúdľa	52
Muffiny	54
Pagáče	56
Pizza	58
Pinsa	60
Minit Home	62
Spoločenská zodpovednosť	65
Minit – Spoľahlivý partner	66
Výroba na mieru	67
Kontakty	72



SSS
**TVORÍME
PEKÁRENSKÉ
ZÁŽITKY**
SSS

O nás

**Slovenská kvalita,
európska úroveň**



MINIT vznikla ako rodinná spoločnosť. Počas 35 rokov sa vyprofilovala na **moderného európskeho výrobcu** pekárenských výrobkov. Naša dlhoročná tradícia prirodzene **prepája poctivé remeslo s inovatívnymi technológiami**, vďaka čomu dnes patríme medzi najmodernejších pekárenských producentov v strednej Európe so širokým a atraktívnym portfóliom.

Svoju tradíciu nielen chránime, ale ju systematicky rozvíjame. Opierame sa o **vysokú mieru flexibility, silný interný vývoj a odvahu inovovať**. Pod vedením druhej generácie manažmentu prinášame zákazníkom nové pekárenské zážitky a budujeme spoločnosť, ktorej **základom je kvalitný produkt, výnimočný zákaznícky zážitok a silný tím**.

Vyrábame v troch špičково technologicky vybavených závodoch s dôrazom na automatizáciu a využívanie zelenej energie. Aktuálne **exportujeme do desiatok krajín** a spolupracujeme s významnými retailovými sieťami, gastro prevádzkami a čerpacími stanicami. Silným pilierom je aj **vlastná franchisová sieť** s viac ako 500 pekárničkami na Slovensku a v Českej republike.

Našou ambíciou je prinášať spotrebiteľom nielen kvalitné **pekárenské výrobky**, ale aj každodenný **pekárenský zážitok**. Aj napriek dynamickému rastu si zachovávame rodinné hodnoty, autentickosť a snahu robiť ľuďom deň krajším.





2. generácia manažmentu

35 ročná tradícia

100+ dlhoročných dodávateľov

500 MINIT franchise pekárničiek v SR/CZ

1000+ zamestnancov

inovácie sme lídrom vo vývoji pekárenských výrobkov a v udávaní trendov

na európsku úroveň
sa pretransformovala pôvodne lokálna spoločnosť



Ocenenia



Výroba a produkty spoločnosti MINIT spĺňajú medzinárodné štandardy kvality potravín a najvyššie požiadavky našich obchodných partnerov. Spoločnosť sa umiestnila na predných priečkach v **Slovak Superbrands**, **Félix Business Award** a **Euroepan Business Award**.

Chuť a kvalita našich výrobkov získali Ocenenie Inovácia roka pre kváskovú líniu OSKAR v súťaži **Potravinárskej komory Slovenska** a **Značku kvality SK** pre viaceré produkty.

Všetky ocenenia sú pre nás najmä potvrdením spoločného úsilia našich zamestnancov, franchise partnerov aj obchodných partnerov, ktorí sa podieľajú na tom, aby sa naše produkty dostávali k zákazníkovi v tej najlepšej podobe. Zároveň sú pre nás záväzkom pokračovať v inováciách, rozvoji a modernizácii.

Prehľad významných ocenení:

- 2009 – Konateľ František Ambrovics, finalista súťaže **Podnikateľ roka**
- 2010 – **European Business Award**, MINIT medzi desiatimi reprezentantmi Slovenska v súťaži
- 2015 – **Značka kvality SK** pre viaceré produkty
- 2019 – Ocenenie **Rodinná firma roka**
- 2021 – Ocenenie **Inovácia roka** pre kváskovú líniu OSKAR v súťaži **Potravinárskej komory Slovenska**
- 2022 – **Félix Business Award** v kategórii Výnimočný rodinný biznis
- 2025 – Umiestnenie v rebríčku **KPMG Top 50** – Zákaznícky najobľúbenejšie značky
- 2026 – Ocenenie **Slovak Superbrands** pre najlepšie slovenské značky



Kvalita bez kompromisov

Kvalita je u nás základom všetkého, čo robíme. Od starostlivého výberu **čerstvých ingrediencií**, cez **precízne výrobné procesy**, až po **prísnu hygienu** je každý krok navrhnutý tak, aby naše produkty spĺňali tie najvyššie štandardy.

Kvalita je srdcom značky MINIT.

Neustále pracujeme na inováciách v oblasti nových ingrediencií, mrazenia a skladovania, pretože našim cieľom nie je len vyrábať pečivo, ale definovať moderný rad od snackov, clean label produktov, až po kváskovú líniu chlebov.

V roku 2016 sme získali **medzinárodný certifikát IFS FOOD**, ktorý predstavuje najvyššiu záruku kvality, bezpečnosti potravín a dodržiavania prísnych štandardov na všetkých úrovniach. Tento certifikát, ktorý nahradil systém ISO 22000:2005, je pre našich obchodných partnerov zárukou, že prostredníctvom produktov MINIT môžu svojim zákazníkom vždy ponúkať len tú najvyššiu garantovanú kvalitu.

Kakao z udržateľných zdrojov

Vedeli ste, že používame **kakao z udržateľných zdrojov** vo všetkých našich čokoládových výrobkoch?

Naš záväzok k trvalo udržateľnému pestovaniu podporuje aj certifikát od **Rainforest Alliance**.

Certifikát od tejto aliancie garantuje, že kakao, ktoré používame, pochádza z fariem, ktoré dodržiavajú prísne štandardy environmentálnej a sociálnej zodpovednosti.

RSPO

V roku 2004 bola založená Spoločnosť pre obnoviteľný palmový olej (**Roundtable on Sustainable Palm Oil – RSPO**), ktorá následne stanovila pravidlá, ktoré musia výrobcovia dodržiavať, ak chcú označiť svoje produkty logom RSPO. Kľúčové kritériá zahŕňajú zákaz výrubu a vypalovania pralesov, ochranu oblastí s jedinečnými ekosystémami. Palmový olej používaný v našich výrobkoch pochádza z certifikovaného, plne sledovateľného dodávateľského reťazca.



Naše hodnoty



- **Originalita**

Vychádzame z vlastných, pôvodných receptúr, ktoré dôsledne dodržiavame, a zároveň neustále hľadáme nové, originálne cesty. Spájame tradíciu s modernosťou, inovatívnosťou a schopnosťou prekvapiť.

- **Spôľahlivosť**

Sme zodpovedný a stabilný partner, na ktorého sa dá dlhodobo spoľahnúť v kvalite, v spolupráci aj v dodržiavaní záväzkov.

- **Rodina**

Rodinný charakter je prirodzenou súčasťou našej DNA. Prináša nadšenie, energiu, ľudskosť a rešpekt k tradíciám, na ktorých stavíme aj pri ďalšom rozvoji.

- **Kvalita bez kompromisov**

Kvalita pre nás znamená čerstvé suroviny, prísnu hygienu a overené výrobné postupy. Precíznosť a dôslednosť sú prítomné v každom kroku výroby.

- **Absencia slova "nedá sa"**

Veríme, že každý dobrý nápad má riešenie. To, čo sa dá vymyslieť, dokážeme aj vytvoriť, a presne takto pristupujeme k našej práci každý deň.



História spoločnosti

1991

Bratia Ambrovicovci založili rodinnú pekáreň v pivnici rodinného domu.



2000

Vstup na český trh s MINIT BOHEMIA.



1999

Spoločnosť začína výrobu mrazeného pečiva z lístkového cesta a rozvíja sieť franchise pekárničiek.



2015

Spustenie vysokokapacitnej výroby kváskových výrobkov.

2016

Expanzia na zahraničné trhy.



2025

Ďuro Truľa – kváskový rad postavený na slovenskej tradícii.



2023

Výstavba novej prevádzky v Kostolných Kračanoch.



2020

Vývoj rustikálnych kváskových chlebov.



2024

Spustenie automatizovaného skladu mrazených výrobkov pre 9 000 paletových pozícií.

KVÁSKOVÝ
ĎURO
Truľa

Kváskové chleby

z kamennej pece



1

Materský kvások

Základom každého nášho kváskového chleba je vlastný materský kvások, o ktorý sa staráme s maximálnou precíznosťou. Dodáva chlebu charakteristickú kyslastú chuť, prirodzenú arómu a zlepšuje jeho štruktúru aj trvanlivosť.

2

Čas

Kvalitný chlieb si vyžaduje čas. **Pomalé kvasenie umožňuje cestu prirodzene dozrieť** a rozvinúť plnú chuť aj vláčnu striedku.

3

Inšpirácia remeselnou výrobou

Pri výrobe sa inšpirujeme tradičným pekárskym remeslom a osvedčenými postupmi minulosti. Spájame ich s **modernými technológiami**, aby sme dosiahli stabilnú kvalitu bez straty autenticity.

4

Pečenie v kamennej peci

Kamenná pec vytvára ideálne podmienky pre rovnomerné pečenie a vznik chrumkavej kôrky. Vysoká vlhkosť a intenzívne teplo dávajú chlebu jedinečný rustikálny vzhľad.

5

Poctivé suroviny a precíznosť

Používame starostlivo vybrané suroviny a dôsledne kontrolujeme každý krok výroby. Precíznosť a dôraz na detail sú samozrejmosťou.

Pečenie v kamennej peci



Kamenná pec je symbolom tradičného pekárskeho remesla, ktoré prirodzene spája minulosť s moderným prístupom k pečeniu. Vďaka rovnomernému sálavému teplu a optimálnej vlhkosti vytvára ideálne podmienky na pečenie kvalitného chleba a pečiva. Pečenie v kamennej peci dodáva výrobkom nezameniteľnú chuť a dokonale chrumkavú, zlatistú kôrku, ktorú nie je možné dosiahnuť v bežných peciach.

Výhody kamennej pece

- **Rovnomerné a intenzívne teplo**
Zabezpečuje konzistentné prepečenie výrobkov zo všetkých strán.
- **Vyššia vlhkosť počas pečenia**
Podporuje správne nakysnutie cesta a tvorbu chrumkavej kôrky.
- **Výrazná chuť a vôňa**
Jedinečné podmienky pečenia zvýrazňujú prirodzené chuťové vlastnosti pečiva.
- **Tradičný spôsob pečenia**
Dodáva výrobkom charakteristickú štruktúru a autentický remeselný charakter.
- **Chrumková a zlatistá kôrka**
Jeden z hlavných znakov kvalitného chleba a pečiva.
- **Energetická efektívnosť**
Efektívne využitie tepla prispieva k úspornejšiemu a udržateľnejšiemu pečeniu.

Nutri-Score

Kvásková línia KVASKO a OSKAR s označením Nutri-Score

Kváskové chleby OSKAR a KVASKO patria medzi naše vlajkové produkty. Ich kvalitu potvrdzuje aj medzinárodne uznávané hodnotenie Nutri-Score, ktoré odporúča aj Európska kancelária Svetovej zdravotníckej organizácie (WHO).

Tieto chleby spájajú tradičnú receptúru s pravým materským kváskom. Výsledkom je prirodzene chrumkavá kôrka, nadýchaná striedka a receptúra bez prídavných látok, teda výrobky v súlade s princípmi Clean label.

Prečo Nutri-Score?

Nutri-Score je medzinárodný systém označovania potravín, ktorý pomáha spotrebiteľom jednoducho sa orientovať vo výživovej hodnote výrobkov a robiť informované rozhodnutia pri nákupe. Hodnotenie využíva škálu od A po E v kombinácii s farebným rozlíšením od tmavozelenej po červenú. Naše kváskové chleby získavajú prevažne hodnotenie v zelenej škále, čo potvrdzuje ich priaznivý nutričný profil a vhodnosť pre vyvážený jedálniček.

Systém Nutri-Score je široko využívaný v krajinách ako Nemecko, Francúzsko, Španielsko, Holandsko, Belgicko či Švajčiarsko a predstavuje rýchlu a prehľadnú pomôcku pre moderného spotrebiteľa.





OSKAR

Chlieb

Majster pekár Oskar s oddaním k svojmu remeslu pre vás denne pripravuje tieto kváskové výrobky a my vieme, že vám ponúkame **to najlepšie**.



PEČENÝ V KAMENNEJ PEČI



DLHÉ ZRENIE CESTA



S PŘÍRODNÝM KVÁSKOM



clean label



Pšeničný kváskový chlieb

Biely pšeničný kváskový chlieb vyrobený podľa tradičnej receptúry s prírodným kváskom (obsah 11%). S chrumkavou rustikálnou kôrkou, vláčnou striedkou a úžasnou pravou chlebovou chuťou a vôňou.



Alergény: 1



zdroj vlákniny

Viaczrnny kváskový chlieb

Kváskový chlieb (obsah kvásku 11%) s vysokým obsahom hodnotných olejnatých semien v striedke. Lan, slnečnica, sezam, tekvica a mak tvoria viac ako 7% obsahu. Chlieb sa vyznačuje vynikajúcou chuťou, ktorú zvyrazňuje bohatý posyp.



Alergény: 1, 11



zdroj vlákniny

Slnečnicový kváskový chlieb

Skvelý variant kváskového chleba z pšeničnej múky s obsahom kvásku 10% a praženými slnečnicovými semienkami v ceste. Chrumkavosť kôrky dotvára bohatý posyp zo slnečnicových semienok, ktoré sú zdrojom cenných antioxidantných a protizápalových látok.



Alergény: 1





Kvasco. Chlieb

Prinášame líniu kváskových chlebov pre všetkých milovníkov poctivého pekárstva. Spájajú **tradičnú chlebovú receptúru** a **pravý materský kvások**, výsledkom čoho je chrumkavý chlieb bez e-čiek, ktorý zasýti celú rodinu a symbolizuje tradičnú chuť domova.



Kvasco rascový chlieb

Rascový chlieb patrí k najtradičnejším druhom chleba slovenských domácností. Vyrábame ho z poctivých slovenských ingrediencií, bez umelých prísad či droždia. Najvýraznejšou prímiesou je mletá rasca, považovaná za najstaršiu koreninu v Európe. Tajomstvo jeho výnimočnej chuti tkvie v poctivo vypestovanom materskom kvásku, aby bol chlieb právom stredobodom každého stolovania, nie len jeho nepatrným doplnkom.



Alergény: 1



Kvasco tradičný chlieb

Charakteristickou črtou Kvasco tradičného chleba je jeho lákavý vzhľad a výnimočný točený tvar. Šikové ruky a trpezlivá práca našich pekárov prináša ovocie v podobe obľúbeného tradičného bieleho chleba, z ktorého každý kus je chutný originál. Chlieb upečený v kamennej peci je vyrobený z pšeničnej múky a poctivého prírodného materského kvásku. V každom zahryznutí cítiť lásku, cit a odbornú prácu našich pekárov.



Alergény: 1



Kvasco roľnícky chlieb

Receptúra kváskového roľníckeho chleba vychádza z hodnôt našej rodinnej firmy a lípne na poctivých tradíciách. Má fantastickú chuť a vôňu, chrumkavú kôrku, nadýchanú a vláčnu striedku, vďaka jeho pečaniu v tradičnej kamennej peci. Základom jeho lahodnej chuti a nadýchaného cesta je správne vypestovaný kvas, ktorému doprajeme dostatok času na jeho zrenie. Kvasco roľnícky chlieb je správna voľba, ak milujete pravú chlebovú chuť a túžite si privoňať k vôni domova.



Alergény: 1



- som na zjedenie



KVÁSKOVÝ
DURO
Trulo

Chlieb

Rozprávko chutné chlebičky. Smiešny názov?

Múdra voľba! Poctivý chlieb pre každého.

Aj keď je **Duro Trulo** jednoduchý, má všetko, čo ho privedie

ku šťastiu: čistés rdce, úprimnosť, odhodlanie.



PEČENÝ
V KAMENNEJ
PEČI



S PRÍRODNÝM
KVÁSKOM



CHRUMKAVÁ
KÓRKA



NUTRI-SCORE
A B C D E

Ďuro Trulo pšeničný chlieb *

Je ako z rozprávky. Chlieb, ktorý rozpráva príbeh rúk, ktoré miesili cesto s láskou, príbeh ohňa, ktorý mu dal silu a času ktorý mu doprial dokonalosť. Ochutnajtea nechajte sa uniesť chuťou, ktorá spája minulosť s prítomnosťou.

408 g -18°C 180 min 190°C 8 min. ✓ 12

Alergény: 1



NUTRI-SCORE
A B C D E

Ďuro Trulo viaczrnný chlieb *

Chlieb, ktorý v sebe ukrýva silu rôznych zŕn – pšenice, raže, ľanu, ovsu, slnečnice, ktoré mu dodávajú jedinečnú chuť a výživnosť. Kôrka je chrumkavá, striedka mäkká nadýchaná. Nesie v sebe múdrosť predkov, ktorí poznali hodnotu dobreho chleba a vedeli, že skutočná chuť pramení z jednoduchosti a kvality.

408 g -18°C 180 min 190°C 8 min. ✓ 12

Alergény: 1, 11



NUTRI-SCORE
A B C D E

Ďuro Trulo tekvicový chlieb *

V časoch, keď sa chlieb piekol s úctou k prírode, gazdovia a gazdinky vedeli, že tekvica mu dodá jemnú sladkú chuť. Každý bochník nesie v sebe chuť jesene, teplotomova a lásky k tradíciám.

Chlieb rozpráva príbeh úrodných polí a štedrej zeme.

408 g -18°C 180 min 190°C 8 min. ✓ 12

Alergény: 1



* iba na rozmraz



Chlieb

Populárna základná potravina, vďaka pridanému prírodnému kvásku sa teší čoraz väčšej obľube.

Pšenično – ražné, klasické biele, celozrnné alebo viaczrnné, všetky s nenapodobiteľnou chuťou, chrumkavou kôrkou a jemnou vláčnou striedkou.



s kváskom

E-free

Kváskový Delikates Premium *

Biely 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



s kváskom

E-free

Kváskový Delikates viaczrnný *

Pre Delikates viaczrnný chlebič je typická zmes semien sezamu, slnečnice, ľanu a tekvice. Semienka sa nachádzajú nielen na povrchu, ale sú zapracované aj v ceste, čo mu dodáva zaujímavý charakter. Chlieb je príjemne vláčný s vyváženou chuťou.



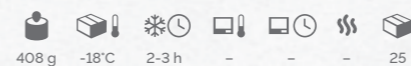
Alergény: 1



E-free

Chalupársky kváskový chlieb *

Tradičný tmavý kváskový delikatesný chlieb so zmesí pšeničnej a ražnej múky s pridaným jačmenným sladom. Krásne vyzerá, ešte krajšie chutí.



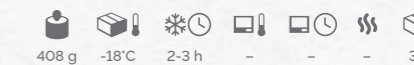
Alergény: 1



s kváskom

Kváskový slovenský chlieb *

Oblíbený pšenično-ražný chlieb s prírodným kváskom, v ktorom 20 % múky tvorí práve ražná múka. Jedinečnú chuť mu dodáva špeciálna zmes korenín.



Alergény: 1



s kváskom

E-free

Pastiersky chlieb ❄️

Nadýchaný, vláčný a chuťovo vyvážený chlebič pre všetky vaše zmysly. Výnimočný okrúhly tvar so zlatohnedou jemne pomúčenou kôrkou z neho robí miláčika vašej rodiny.



408 g -18°C 2-3 h - - - 25

Alergény: 1

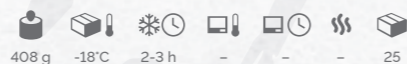


s kváskom

E-free

Pastiersky chlieb viacvrtný ❄️

Nadýchaný tmavý chlieb vznikol kombináciou pšeničnej a ražnej múky. Obohacuje ho pestrá zmes semien, ako sú sezam, slnečnica, ľan a tekvica. Ručne zapletený okrúhly tvar s posypom a jemne pomúčená kôrka mu dodávajú rustikálny vzhľad. Vo vnútri je ľahký a nadýchaný, s jemne zemitou chuťou semien a kvásku.



408 g -18°C 2-3 h - - - 25

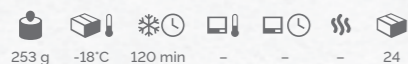
Alergény: 1



E-free

Veka so zníženým obsahom sacharidov ❄️

Špeciálne pečivo so zníženým obsahom sacharidov – o 50 % menej sacharidov ako bežné pšeničné pečivo. Obsahuje hodnotné zložky ako celozrnná špaldová múka, sójová múka a drvina, pšeničné klíčky, jablčná vláknina a olejnaté semienka (slnečnica, ľan a sezam).



253 g -18°C 120 min - - - 24

Alergény: 1, 6, 11



minit^{SSS}

Pekárenské výrobky

Slané pečivá s jemnou štruktúrou a chrumkavým povrchom. Niektoré vhodné na plnenie, iné ako samostatné chuťovky či príloha.



Štangel olivový

Jemné pečivo z mierne sladkastého lístkového cesta s kúskami čiernych olív. Bohatá sezamová posýпка znásobuje príjemnú a výnimočnú chuť.

80 g -18°C - 165°C 23 min. ✓ 80

Alergény: 1, 3, 11

Rožok PIVEC

Slané pečivo stočené z ľahkého rohlíkového cesta a posypané zmesou solí a rasce. S chrumkavým povrchom a mäkkou striedkou. Ideálne nielen ako príloha, ale aj samostatne ako chuťovka.

70 g -18°C 60 min. 210°C 12 min. ✓ 80

Alergény: 1



Tekvicová kocka

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

72 g -18°C 30 min. 180°C 4 min. ✓ 70

Alergény: 1, 7

Fit kocka s kváskom

Oblíbené pečivo s kváskom atraktívneho štvorcového tvaru obsahuje kúsky slnečnicových a ľanových semiačok, pšeničné otruby a ražné vločky. Pridali sme náš vlastný materský kvások, čím sme dosiahli jedinečnú chuť pečiva. Krásny a bohatý posyp tvoria sezamové, ľanové a slnečnicové semiačka.

73 g -18°C 30 min. 180°C 4 min. ✓ 70

Alergény: 1, 11



s kváskom

s kváskom



Bageta s kváskom

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



68 g -18°C 30 min. 180°C 4 min. ✓ 70

Alergény: 1

Bageta s kváskom

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

s kváskom



113 g -18°C 30 min. 180°C 4 min. ✓ 40

Alergény: 1

s kváskom



Kvásková bageta špaldová

Špeciálna bageta s podielom zdraviu prospešnej špaldy. Výnimočná chuť vďaka posypu zo pšeničnej špaldovej zmesi.



113 g -18°C 30 min. 180°C 4 min. ✓ 40

Alergény: 1, 6





minit[®]
Minitky

Najobľúbenejšie mini
chrumkavé koláčiky z jemného lístkového cesta,
plné originálnymi slanými aj sladkými plnkami,
aj vo verzii Fit. Obľúbená maškrta pre každého,
pre deti aj dospelých.



29%
podiel plnky

MINITKY tvarohové

Chrumkavý koláčik z jemného lístkového cesta, plnený krémovo sladkou tvarohovou plnkou. Obľúbená chuť pre každého, pre deti aj dospelých.



Alergény: 1, 3, 7



28%
podiel plnky

MINITKY jahodové

Šťavnatá, osviežujúca ovocná plnka s obľúbenou prichuťou jahôd plnená do krehkého lístkového cesta minitiek. Jahody sú plné chuti, sladkosti a vitamínov. Jahodové minitky Vám prinesú ozajstný chuťový zážitok.



Alergény: 1, 7



28%
podiel plnky

MINITKY marhuľové

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



Alergény: 1, 7



36%
podiel plnky

MINITKY duo višňa - mascarpone

Krehký koláčik z lístkového cesta, ktorý v sebe skrýva bohatú a neodolateľnú kombináciu sviežej krémovej chuti syra mascarpone a kyslých višní.



Alergény: 1, 3, 7



22%
podiel plnky

MINITKY čokoládové

Chrumkavý koláčik z jemného lístkového cesta, pre milovníkov čokoládovej chuti.



Alergény: 1, 6, 7



28%
podiel plnky

MINITKY vanilkové

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



Alergény: 1, 7



33%
podiel plnky

MINITKY granátové jablko s vanilkovou príchuťou

Skvelá kombinácia sladkokyslej šťavy z výnimočného aromatického ovocia granátovníka v kombinácii so sladučkou vanilkovou náplňou.



32 g -18°C - 185°C 16 min. ✓ 4,2 kg

Alergény: 1, 7



22%
podiel plnky

MINITKY malinové

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



30 g -18°C - 185°C 16 min. ✓ 4,2 kg

Alergény: 1, 7



MINITKY syrovo – slané

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



24 g -18°C - 185°C 16 min. ✓ 4,2 kg

Alergény: 1, 7



18%
podiel plnky

MINITKY syrové Karička

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



27 g -18°C - 185°C 16 min. ✓ 4,2 kg

Alergény: 1, 3, 7



32%
podiel plnky

MINITKY kuracie so sweet chilli

Pripravte sa na chuť, ktorá vás zaujme už pri prvom súste: mini kuracie so sweet chilli. Minitky spájajú šťavnaté kuracie mäso, jemne pikantnú sweet chilli omáčku a restovanú cibuľku s voňavým pórom. Všetko dopĺňa špeciálna zmes korenia, vďaka ktorej vzniká jedinečný snack plný chuti.



32 g -18°C - 185°C 16 min. ✓ 4,2 kg

Alergény: 1, 7, 9, 10, 11



28%
podiel plnky

MINITKY pizzové

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



24 g -18°C - 185°C 16 min. ✓ 4,2 kg

Alergény: 1, 7, 9



28%
podiel plnky

MINITKY so špenátom a syrom

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



26 g -18°C - 185°C 16 min. ✓ 4,2 kg

Alergény: 1, 3, 7



34%
podiel plnky

MINITKY hot-dog

Chrumkavý koláčik z jemného listkového cesta, do ktorého sme skryli šťavnatý kúsok párku v spojení s lahodným kečupom. Klasika v mini tvare pre každého.



30 g -18°C - 185°C 16 min. ✓ 4,2 kg

Alergény: 1, 7



26%
podiel plnky

MINITKY bryndzové

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



26 g -18°C - 185°C 16 min. ✓ 4,2 kg

Alergény: 1, 3, 7, 11



MINITKY pagáčik oškvarkový

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



20 g -18°C - 185°C 16 min. ✓ 4,2 kg

Alergény: 1, 3, 7



24%
podiel plnky

MINITKY FIT šunka – syr

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.



35 g -18°C - 185°C 16 min. ✓ 4,2 kg

Alergény: 1, 3, 6, 7, 11



28%
podiel plnky

MINITKY klobásové

Krehký koláčik z listkového cesta, štedro plnený klobásovou jemne pálivou plnkou. Chrumkavosť koláčika znásobuje posýpka zo strúhaného syra s petržlenovou vňaťou.



30 g -18°C - 185°C 16 min. ✓ 4,2 kg

Alergény: 1, 3, 7



33%
podiel plnky

MINITKY hruškové

Chrumkavé mini pečivo z listkového cesta s osviežujúcou hruškovou náplňou je ideálnou voľbou na rýchlu sladkú pauzu alebo ako malý gurmánsky zážitok počas dňa.

32 g -18°C - 185°C 16 min. ✓ 4,2 kg

Alergény: 1, 7



MINITKY croissant maslový

Chrumkavý maslový croissant podľa francúzskej receptúry.

30 g -18°C - 185°C 17 min. ✓ 4,2 kg

Alergény: 1, 3, 6, 7



18%
podiel plnky

zdroj vlákniny

MINITKY Viaczrnný croissant slivkový so sezamovým posypom

Chrumkavý croissant z viaczrnného listkového cesta s neodolateľnou slivkovou plnkou. Chrumkavosť koláčika znásobuje sezamová posypka.

30 g -18°C - 185°C 17min. ✓ 4,2 kg

Alergény: 1, 7, 11



39%
podiel plnky

Rollo škoricové

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

30 g -18°C - 185°C 17 min. ✓ 4,2 kg

Alergény: 1, 3, 7



19%
podiel plnky

MINITKY croissant nugátový

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

30 g -18°C - 185°C 17 min. ✓ 4,2 kg

Alergény: 1, 3, 7, 8



39%
podiel plnky

Rollo čokoládové

Chrumkavý koláčik z krehkého listkového cesta v rolovanom tvare, s bohatou čokoládovou plnkou medzi plátkami cesta. Čokoládová chuť je neodolateľne výrazná už pri prvom zahryznutí.

30 g -18°C - 185°C 17 min. ✓ 4,2 kg

Alergény: 1, 3, 6, 7



minit[®]

Krehké pečivo

Výrobky sa tešia čoraz väčšej obľube, najmä pre svoje **kvalitné spracovanie** a nové **zaujímavé chute** v lákavých tvaroch. „Snack to go“ znamená pochúťka MINIT vždy pripravená utíšiť Váš hlad.



Pletenec s javorovým sirupom

Jemný koláč z chrumkavého listkového cesta výnimočného tvaru s plnkou z javorového sirupu a s bohatým posypom z vlašských orechov.



100 g -18°C - 175°C 23 min. ✓ 30

Alergény: 1, 3, 7, 8



Pletenec s príchutou vaječného likéru*

Krehké pečivo z jemného listkového cesta v originálnom prepletanom tvare je plnené lahodnou náplňou s príchutou vaječného likéru. Mandľový posyp mu dodáva výnimočnú chuť. Ideálne ako dezert ku káve alebo sladká pochúťka na spríjemnenie dňa.



100 g -18°C - 175°C 23 min. ✓ 30

Alergény: 1, 7, 8



Makový rožtek

Krehký rožtek z jemného listkového cesta, ktorý sme bohato naplnili šľavnatou makovou plnkou. Mak patrí medzi klasické domáce plnky tradičnej slovenskej kuchyne. Náš rožtek vám určite pripomenie detstvo a pravú chuť s láskou pripravených koláčikov od babičky.



100 g -18°C - 175°C 23 min. ✓ 25

Alergény: 1, 7, 8



Orechový rožtek

Jemný rožtek z krehkého listkového cesta bohato plnený orechovou plnkou z vlašských orechov. Vlašské orechy obsahujú vitamíny a minerálne látky, ktoré blahodárne pôsobia na náš organizmus. Tento koláčik je vždy pripravený utíšiť váš hlad.



100 g -18°C - 175°C 23 min. ✓ 25

Alergény: 1, 7, 8



Tyčinka kokos – čokoláda

Kokosovo-čokoládová tyčinka v ľahkom listkovom ceste spája klasickú čokoládovú náplň s kokosom. Kokos jej dodáva nádych exotiky. Neváhajte po nej siahnuť vždy, keď dostanete chuť na tropický dezert.



85 g -18°C - 175°C 23 min. ✓ 30

Alergény: 1, 7

* sezónny výrobok





35%
podiel plnky

XL puding-granátové jablko

Maškrtka z jemného listkového cesta, bohato plnená krémovou plnkou v spojení s kyslastou príchutou granátového jablka. Skvelý tip na desiatu, alebo vždy, keď vás prekvapí chuť na niečo sladké.



Alergény: 1, 7



36%
podiel plnky

XXL Duo mascarpone – malina

Šťavnatý koláč z krehkého listkového cesta so sviežou plnkou, ktorý je maškrtou kombináciou krémovej chuti syra mascarpone a pravých malín.



Alergény: 1, 3, 7



30%
podiel plnky

Jablko-škoricová kapsa

Chrumkavý koláč z krehkého listkového cesta s jedinečnou náplňou – ukrýva v sebe bohatú jablko-škoricovú plnku s kúskami pravých jabĺk a hrejivou škoricou.



Alergény: 1, 7



41%
podiel plnky

Taštička tvaroh - marhuľa

Typický štvorcový tvar chrumkavého pečiva z jemného listkového cesta s výdatnou porciou plnky. Bohatá tvarohovo-marhuľová náplň plnená v štyroch radoch v kombinácii s chrumkavým pečivom je zárukou, že po tejto kombinácii nesiahnete iba jedenkrát.



Alergény: 1, 3, 7



30%
podiel plnky

Duo marakuja – mango

Nadýchané listkové pečivo s náplňou mango – marakuja Vám prináša dokonalé spojenie exotického sviežosti a jemnej chrumkavosti. Každý kúsok ukrýva ovocnú plnku, ktorá osvieži a zároveň poteší spojením sladkej aj kyslastej harmóniou chuti. Ideálna voľba na rýchlu desiatu či sladký moment počas dňa.



Alergény: 1, 7



29%
podiel plnky

Hrebeň brusnicový

Objavte náš krehký koláčik z jemného listkového cesta s bohatým obsahom brusnicovej plnky. Brusnice sú známe svojimi antioxidantnými vlastnosťami, posilujú imunitu a starajú sa o prísun vitamínov, minerálov a bielkovín.



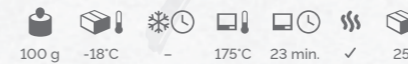
Alergény: 1, 7



20%
podiel plnky

XXL šunka-syr

Chrumkavé pečivo z jemného listkového cesta, s výdatnou šunkovo-syrovou náplňou z kvalitnej šunky a syra eidam. Posyp zo strúhaného syra dodáva pečivu charakteristickú chrumkavosť.



Alergény: 1, 7, 8



20%
podiel plnky

XXL syrové

Slané jemné pečivo z chrumkavého listkového cesta, ktoré sme naplnili krémovou syrovou plnkou.



Alergény: 1, 3, 7



18%
podiel plnky

Čokoládová rolka

Koláč z jemného listkového cesta a kvalitnej plnky z čokolády. Neodolateľné spojenie chrumkavého cesta a čokoládovej chuti, ktorá vás prekvapí už pri prvom zahryznutí.



Alergény: 1, 6, 7



27%
podiel plnky

Rolka čokoláda - puding

Bohato plnené pečivo z listkového cesta dvomi klasickými príchutami: čokoládou a pudingom, ktoré si získajú srdcia malých aj veľkých. Chrumkavé kakaové vločky nielen dodávajú pečivu lákavý vzhľad, ale tiež znásobujú pôžitok z každého sústa.



Alergény: 1, 6, 7



25%
podiel plnky

XL pizzové

Oblíbené pečivo z krehkého listkového cesta plnené originálnou zmesou zeleniny s nádychom Stredomorja, do ktorého sme pridali voňavé oregano.



Alergény: 1, 7, 9



MAXI viacvrstvná tyčinka

Ľahké chrumkavé pečivo z viacvrstvného listkového cesta s obsahom olejnatých semienok – slnečnicových, tekvicových a lanových. Obogatené o ražné vločky, ražnú a kukuričnú drvinu.



Alergény: 1, 7, 11



34%
podiel plnky

Hot-Dog

Slaná delikatesa, spojenie chrumkavého listkového cesta s pravým hydínovým párkom a lahodnou horčicovou omáčkou.



Alergény: 1, 6, 7, 10



29%
podiel plnky

Kapsa smotana-slanina

Chrumkavé pečivo z jemného listkového cesta s výdatnou slanivosmotanovou náplňou. Posyp zo strúhaného syra a pažitky dodáva pečivu výnimočnú a neodolateľnú chuť.



Alergény: 1, 7, 9



28%
podiel plnky

Trojuholník s klobásovou plnkou

Krehká väčšia verzia nášho mini klobásového koláčika, štedro plnená klobásovou jemne páľivou plnkou. Chrumkavosť koláčika znásobuje posýпка zo strúhaného syra s petržlenovou vňaťou.



Alergény: 1, 3, 7



35%
podiel plnky

Špenátová mriežka so syrom

Jemné pečivo z listkového cesta s lahodnou špenátovou plnkou. Mriežka je lahodná a chrumkavá vďaka syrovému posypu, ktorý dopĺňa celkový dojem snackovej pochútky.



Alergény: 1, 3, 7



minit^{sss}

Slimáky

Predstavujeme ponuku zaujímavých koláčov *slimákového tvaru* v kvalitnom spracovaní a s vynikajúcimi plnkami.



25%
podiel plnky

Syrový slimák

Skvelé pečivo z listkového cesta v zatočenom tvare s obľúbenou syrovou plnkou a bohatou chrumkavou syrovou posýpkou.

100 g -18°C - 175°C 23 min. ✓ 30
Alergény: 1, 3, 6, 7



22%
podiel plnky

Slimák škoricový

Typická francúzska delikatesa, zatočené krehké listkové cesto, bohaté plnené plnkou. Túto delikatesu sme naplnili škoricovou plnkou, ktorá má korenisto sladkastú chuť a charakteristickú vôňu. Tradičná delikatesa, po ktorej nesiahnete iba raz.

100 g -18°C - 175°C 23 min. ✓ 25
Alergény: 1, 7



27%
podiel plnky

Slimák pudingový s hroznkami

Krehké listkové cesto slimákového tvaru potreté chutnou pudingovou náplňou a posypané hroznkami. Tip na desiatu pre každého maškrtníka.

100 g -18°C - 175°C 23 min. ✓ 30
Alergény: 1, 7



26%
podiel plnky

Double slimák syr - jalapeño

Slaný syr a kúsky jalapeño papričiek v krehkom listkovom ceste zaručene zobudia Vaše chuťové poháriky. Syr sa jemne rozplýva na jazyku, pričom čili papričky dodávajú príjemnú pikantnosť tohto pečiva. Double slimák s mexickým nádychom nielen pre vyznávačov štipľavých chutí.

100 g -18°C - 175°C 23 min. ✓ 30
Alergény: 1, 3, 7



minit[®]

Croissant

Tradičná **francúzska pochúťka** z kysnutého vrstvomého cesta, ktoré vzniká technológiou, kedy sa na pláty cesta kladie zmäknuté maslo, a spoločne sa vyvaľká. Tento proces sa volá **laminácia**. Upečený výrobok vďaka nemu získava vločkovitú, nadýchanú štruktúru a **nezameniteľnú chuť**.



XL Rollo škoricové

Voňavý koláčik z krehkého listkového cesta v rolovanom tvare, s plnkou zatočenou medzi plátkami cesta. Vďaka škoricovej plnke má koláčik neopakovateľnú chuť a vôňu.

85 g -18°C - 175°C 23 min. ✓ 30

Alergény: 1, 3, 7



Čokoládový rožtek

Chrumkavý koláčik z krehkého listkového cesta v rolovanom tvare, s bohatou čokoládovou plnkou zrolovanou medzi plátkami cesta. Čokoládová chuť je neodolateľne výrazná už po prvom zahryznutí.

85 g -18°C - 175°C 23 min. ✓ 30

Alergény: 1, 3, 6, 7



Dvojfarebný croissant čokoládový

Croissantový špeciál z maslového cesta vyrábaný jedinečnou metódou. Plát maslového a čokoládového cesta je zrolovaný do tvaru croissantu. Vďaka našej technológii pečenia je vnútro koláčikov nadýchané a presýtené čokoládovou plnkou.

85 g -18°C - 175°C 23 min. ✓ 30

Alergény: 1, 3, 7



Dvojfarebný croissant lesná zmes

Croissantový špeciál z maslového cesta vyrábaný jedinečnou metódou. Plát maslového a ochuteného cesta je zrolovaný do tvaru croissantu. Vďaka našej technológii pečenia je vnútro koláčikov nadýchané a presýtené plnkou z lesnej zmesi.

85 g -18°C - 175°C 23 min. ✓ 30

Alergény: 1, 3, 7





XL Croissant maslový

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



Alergény: 1, 7



15%
podiel plnky

XL Croissant nugátový

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



Alergény: 1, 3, 7, 8



29%
podiel plnky

Croissant šunka – syr

Chrumkavý croissant z maslového cesta vyrobený podľa originálnej francúzskej receptúry bohato plnený šunkovo-syrovou plnkou.



Alergény: 1, 3, 7, 11



Wellness croissant

Zlatohnedý chrumkavý croissant z celozrnnnej pšeničnej múky podľa originálnej francúzskej receptúry, so štedrým posypom z lahových semiačok, sezamu a pražených pšeničných otrúb. Do cesta sme pridali semiačka maku, ktorý je skvelou prírodnou zásobárňou živín.



Alergény: 1, 7, 11



iba na rozmraz

minit

Koláč

Voňavá a nadýchaná lahôdka typu "moravských koláčov", z klasického sladkého kysnutého cesta s posýpkou.



38%
podiel plnky

Koláč tvarohový

Koláčik z klasického sladkého kysnutého cesta s posýpkou, bohato plnený sladkým krémovým tvarohom (až 38%)



Alergény: 1, 3, 7



minit

Štrúdle

Jedná sa o tradičný, ručne pripravovaný výrobok s bohatým podielom plnky.

Recept na dobrú tahanúštrúdlu sa dedí po stáročia. Náš výnimočný recept pochádza z kuchyne pravej vynikajúcej gazdinky, mamičky nášho zakladateľa.



Štrúdlá višňovo-maková

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

500 g -18°C 60 min 190°C 23 min. ✓ 2

Alergény: 1, 3, 7

68%
podiel plnky



Štrúdlá jablkovo-maková

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

600 g -18°C 60 min 190°C 23 min. ✓ 2

Alergény: 1, 3, 7



72%
podiel plnky

Štrúdlá jablkovo-orechová

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

600 g -18°C 60 min 190°C 23 min. ✓ 2

Alergény: 1, 3, 7, 8

72%
podiel plnky



minit[®]

Muffiny

Populárne šťavnaté a nadýchané muffiny s jemnou textúrou a vyváženou chuťou z piškótového cesta, ideálne na každú príležitosť. Ponúkajú širokú škálu príchutí doplnené ovocím, alebo čokoládou.



Mini muffin s ovocím *

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



Alergény: 1. 3. 7

Mini muffin čokoládový *

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



Alergény: 1. 3. 6. 7



Mini muffin mrkvový s tekvicovým posypom *

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



* iba na rozmraz

minit

Pagáče

Oblíbené **tradičné pagáče** z listkového cesta v rôznych príchutiach. Sú obľúbené pre svoju jemnú štruktúru, nadýchaný vzhľad a chuť, kde sa snúbi tradícia s kvalitným spracovaním cesta.



Syrový pagáč

Oblíbený pagáč z listkového cesta so syrovou posýpkou, ktorá po upečení získava krásnu zlatohnedú farbu a dodáva mu úžasnú chuť, vôňu a chrumkavosť.

85 g -18°C - 175°C 23 min. ✓ 25

Alergény: 1, 7

Oškvarkový pagáč

Tradičný pagáč z listkového cesta s vysokým podielom chrumkavých bravčových oškvarkov. Receptúra našich starých mám.

85 g -18°C - 175°C 23 min. ✓ 25

Alergény: 1, 3, 7



Zemiakový pagáč

Tradičný chrumkavý zemiakový pagáč z listkového cesta. Zemiakovú chuť mu dotvára korenistá posýпка zo zmesi ľanových a sezamových semienok. Je skvelou voľbou na samostatné pochutnanie, aj ako lahodná príloha k rôznym jedlám.

85 g -18°C - 180°C 19 min. ✓ 30

Alergény: 1, 9, 11



minit[®] Pizza

V ponuke viacero druhov z klasického kysnutého cesta prekvapia svojou lahodnou chuťou. Obloha je prispôsobená chuti našim zákazníkom a medzi obľúbené príchute stále patrí šunka, šampiňóny, klobása a slanina.



Podplamenník slanina-smotana

Oblúbený podplamenník je pripravený z kysnutého cesta, je potretý smotanovým základom, obložený oravskou slaninou a cibuľou, bohato sypaný strúhaným syrom.



Alergény: 1, 7, 9



MINI pizza šunka-kukurica

Mini pizza nezvyčajného šesťuholníkového tvaru z klasického kysnutého cesta je potretá rajčinovou omáčkou a štedro obložená šunkou, sladkou kukuricou a strúhaným syrom.



Alergény: 1, 7



Pizza šunkovo-šampiňónová

Trojuholníková pizza z klasického kysnutého cesta s paradajkovou omáčkou, štedro posypaná lahodnou šunkou, obľúbenými šampiňónmi a klasickým syrom eidam.



Alergény: 1, 7



Pizza s klobásou

Trojuholníková pizza z klasického kysnutého cesta s paradajkovou omáčkou, bohato posypaná kolieskami šťavnatej klobásky a syrom eidam.



Alergény: 1, 7



Pizza bacon - cibuľa

Trojuholníková pizza z klasického kysnutého cesta s jemnou smotanovou omáčkou, strúhaným syrom a oravskou slaninkou. Dochutená čerstvou cibuľou.

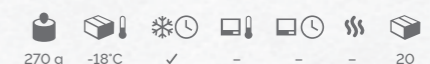


Alergény: 1, 7, 9



Pizza cesto

Základné perfektné cesto z bielej pšeničnej múky s kváskom pre Vaše jednoduché pečenie.



Alergény: 1, 5



minit^{sss}
Pinsa

Pinsa sa pripravuje z **tradičného kvásku** a múky.
Na rozdiel od klasického cesta na pizzu musí cesto na pinsu zrieť, následne sa vytvaruje do požadovaného tvaru a pečie. Celý výrobný proces trvá **36 hodín**.



Z TRADIČNEJ
Pinsa PECE



36 HODINOVÝ
VYROBNÝ
PROCES



S PRÍRODNÝM
KVÁSKOM



VZDUŠNÉ
CESTO



CHRUMKAVÁ
KORKA



Pinsa Margherita

Objavte jednoduchosť v najlahodnejšej podobe! Jemne chrumkavé cesto je pokryté sviežim paradajkovým základom, kvalitným syrom mozzarella a štipkou voňavej bazalky. Táto ikonická kombinácia chutí je oslavou tradičnej talianskej kuchyne.



Alergény: 1, 7

Pinsa Pollo

Doprajte si radosť z každého zahryznutia! Na lahodnom paradajkovom základe sa rozprestiera šťavnaté, jemne opečené kuracie mäso, ktoré vyniká svojou ľahkosťou a plnou chuťou.



Alergény: 1, 7



Pinsa šunka - syr - kukurica

Pinsa s paradajkovým základom, šunkou a sladkou kukuričkou, ktorú milujú všetky deti. Štedro sme ju posypali syrom gouda a mozzarellou. Navyše vďaka praktickému obdĺžnikovému tvaru sa zmestí aj do malých ručičiek.



Alergény: 1, 7





minit^{SS}
Home

Oblíbené mini koláčky teraz v spotrebiteľskom balení 500g.

Za pár minút je doma vykúzlenné pohostenie pre nečakanú návštevu. Bez rozmrazovania.

500 g -18°C - 185°C 15 min. ✓ 25



Minit Home
Minitky oškarkové



Minit Home
Minitky syrové



Minit Home
Minitky syrovo-slané



Minit Home
Minitky hot-dog



Minit Home
Minitky pizza-syr



Minit Home
Minitky malinové



Minit Home
Minitky croissant nugátový



Minit Home
Minitky čokoládové



Minit Home
Minitky marhuľové



Minit Home
Minitky šunkovo-syrové



Minit Home
Minitky tvarohové





Minit Home
Minitky pumpkin



Minit Home
Minitky sviatočné



Minit Home
Minitky špenátové



Minit Home
Minitky jahodové



Minit Home
Minitky marhuľové 1 kg

1 kg -18°C - 185°C 15 min. ✓ 14

Alergény: 1, 7



Minit Home
Minitky oškvarkové 1 kg

1 kg -18°C - 185°C 15 min. ✓ 14

Alergény: 1, 3, 7

Spoločenská zodpovednosť



V MINIT SLOVAKIA si uvedomujeme vplyv našej činnosti na životné prostredie, na spoločenské prostredie, v ktorom podnikáme a na ľudí, s ktorými sa stretávame a ovplyvňujeme ich našimi aktivitami. Piliere spoločenskej zodpovednosti sú silné hodnoty našej spoločnosti, ktoré sa snažíme každodenne naplňať a riadiť sa nimi.

V oblasti životného prostredia prechádzame pravidelne auditom legislatívnej zhody, aby sme garantovali dôslednosť interných procesov s ohľadom na **minimalizáciu vplyvov na životné prostredie**. V rámci odpadového hospodárstva uplatňujeme v súlade so zákonom **hierarchiu odpadového hospodárstva** a zameriavame sa primárne na predchádzanie vzniku odpadov. Pracujeme na zlepšovaní zhody s právnymi požiadavkami v oblasti životného prostredia, edukácii našich zamestnancov v tejto oblasti, angažujeme sa v práci s komunitami a **naše výrobky pravidelne a s láskou posúvame zraniteľným skupinám**. Naša „MINIT podpora“ je tak adresne poskytovaná konkrétnym rodinám nachádzajúcim sa v nepriaznivej sociálnej situácii.

Podstatnou súčasťou našej filozofie je **podpora miestnych komunit**. Primárny dôraz kladieme na motiváciu zamestnancov a vytváranie bezpečného pracovného prostredia s presahom na rodinné väzby a komunitné aktivity. Rovnako radi podporujeme miestne akcie, kultúrne a spoločenské podujatia, ktoré prinášajú hodnotu a radosť celej komunite.



Minit

spoľahlivý partner
s európskym dosahom

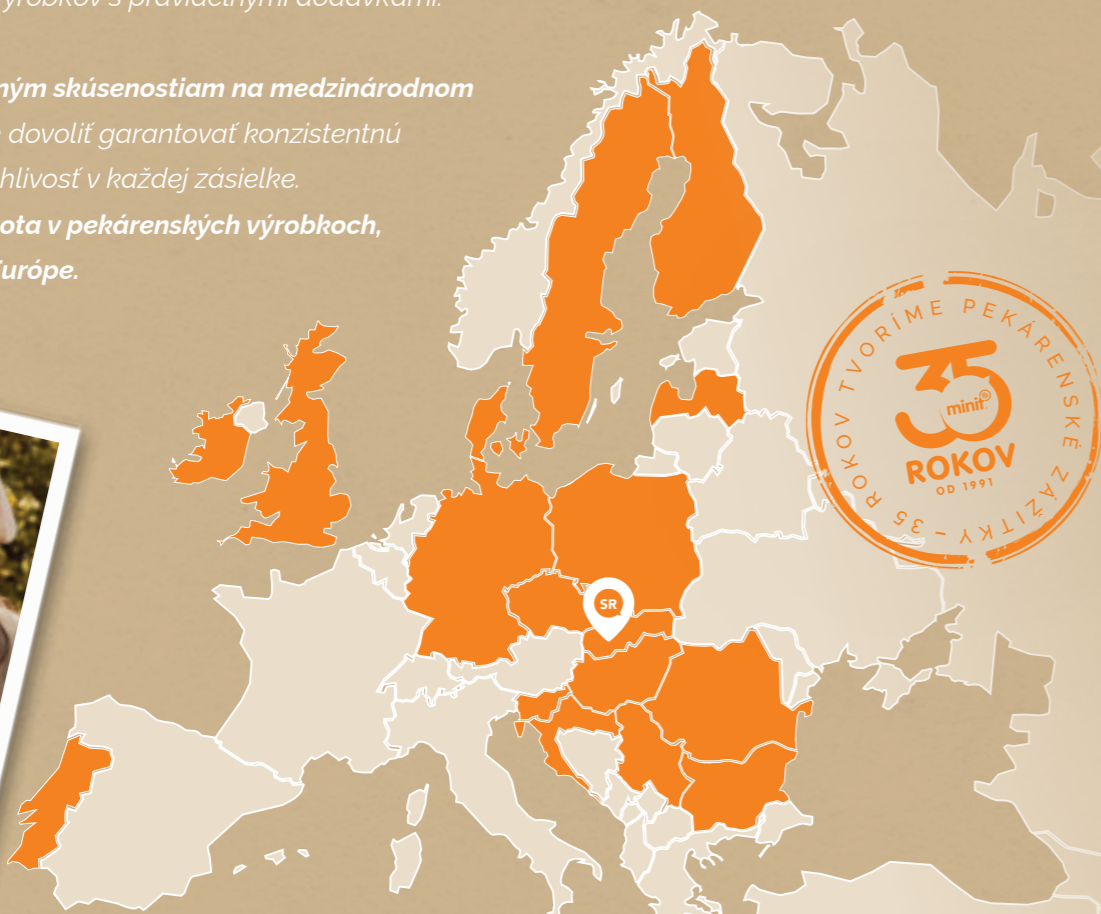


Spoločnosť MINIT je overeným a dôveryhodným dodávateľom mrazených pekárenských výrobkov, ktorý aktívne pôsobí na európskom trhu. V súčasnosti exportujeme naše produkty do desiatok krajín Európy, kde si získavame dôveru obchodných partnerov a koncových zákazníkov.

Naša spoločnosť sa zameriava na spoľahlivosť, flexibilitu a vysoké štandardy výroby. Každý výrobok prechádza prísny kontrolným procesom, aby naši partneri vždy obdržali produkty v najlepšej možnej kvalite. MINIT je tak ideálnym partnerom pre všetkých, ktorí hľadajú stabilného dodávateľa mrazených pekárenských výrobkov s pravidelnými dodávkami.

Vďaka dlhoročným skúsenostiam na medzinárodnom trhu si môžeme dovoliť garantovať konzistentnú kvalitu a spoľahlivosť v každej zásielke.

MINIT - vaša istota v pekárenských výrobkoch, doma i v celej Európe.



Výroba na mieru podľa potrieb partnerov

V MINIT zabezpečujeme vývoj a výrobu pekárenských produktov v súlade s **individuálnymi špecifikáciami a obchodnými požiadavkami našich partnerov**. Reagujeme na chuťové preferencie konkrétnych regiónov či krajín a **prispôbujeme receptúry tak, aby zodpovedali miestnym zvyklostiam** aj očakávaniam zákazníkov.

Po spoločnom zhodnotení nápadov a potrieb sa náš vývojový tím púšťa do návrhu receptúry od vývoja plniek, cez tvar a veľkosť výrobku, až po finálnu povrchovú úpravu. Každý projekt vnímame ako príležitosť vytvoriť produkt s jasnou identitou a pridanou hodnotou. Partnerov sprevádzame celým procesom od prvotného konceptu, cez testovanie receptúr a dizajnu, až po finálnu výrobu. Dbáme na každý detail, aby výsledný produkt presne zodpovedal predstavám partnera a očakávaniam jeho zákazníkov.

Budovanie pridanej hodnoty je základom našej spolupráce s partnermi. Počúvame ich potreby a flexibilne reagujeme aj na nezvyčajné či exkluzívne požiadavky. Naším cieľom je ponúkať riešenia, ktoré sa odlišujú nielen cenou, ale predovšetkým jedinečnosťou, kvalitou a schopnosťou zaujať koncového zákazníka.

Flexibilita je jednou z našich kľúčových silných stránok. Vďaka efektívnemu riadeniu výrobných procesov dokážeme upravovať výrobný program aj v krátkom čase a reagovať na meniace sa potreby trhu.



Poznámky





Sledujte nás!





MINIT SLOVAKIA, spol. s r.o.

Múzejná 208/1

929 01 Dunajská Streda

info@minitbakery.sk

www.minitbakery.sk