
OSKAR
35 ROKOV TVORÍME PEKÁRENSKÉ ZÁZITKY - 35 ROKOV
minit®
35
ROKOV
OD 1991
minit®
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 61
Minit Home 62
Spoločenská zodpovednosť 65
Minit – Spoľahlivý partner 66
Výroba na mieru 67
Prehľad piktogramov a zoznam alergénov 70
Kontakty 72



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 špičkovo 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*

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 zákazníkom 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? Náš 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 vypaľovania pralesov, ochranu oblastí s jedinečnými ekosystémami. Palmový olej používaný v našich výrobkoch pochádza z certifikovaného, plne sledovateľného dodávateľského reťazca.*

Žiadne GMO

Všetky výrobky MINIT sú vyrobené bez použitia geneticky modifikovaných organizmov (GMO).

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.

- ***Spoľahlivosť***

  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 staviame 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 Ambrovicsovci založili rodinnú pekáreň v pivnici rodinného domu.







1999

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

2000

Vstup na český trh s MINIT BOHEMIA.





2015

Spustenie vysokokapacitnej výroby kváskových výrobkov.

2016

Expanzia na zahraničné trhy.



2020

Vývoj rustikálnych kváskových chlebov.



2022

Uvedenie nového Minit Vegan portfólia na trh.



2023

Výstavba novej prevádzky v Kostolných Kračanoch.





2024

Spustenie automatizovaného skladu mrazených výrobkov pre 9 000 paletových pozícií.



2025

Ďuro Truľo – kvásková rad postavený na slovenskej tradícii.

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.
- **Chrumkavá a zlatistá kôrka**
  Jeden z hlavných znakov kvalitného chleba a pečiva.
- **Energetická efektivita**
  Efektívne využitie tepla prispieva k úspornejšiemu a udržateľnejšiemu pečeniu.

Nutri-Score

Kváskové línie s označním 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.

NUTRI-SCORE
A B C D E







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 PECI · DLHÉ ZRENIE CESTA · S PRÍRODNÝM KVÁSKOM · CLEAN LABEL · BEZ PALMOVÉHO OLEJA · BEZ LAKTÓZY



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.

508 g · -18°C · 180 min · 190°C · 8 min. · ✓ · 12

Alergény: 1



Viaczrnný kváskový chlieb

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

508 g · -18°C · 180 min · 190°C · 8 min. · ✓ · 12

Alergény: 1, 11



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 antioxidačných a protizápalových látok.

508 g · -18°C · 180 min · 190°C · 8 min. · ✓ · 12

Alergény: 1





Kvasko.

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.*

PEČENÝ V KAMENNEJ PECI | DLHÉ ZRENIE CESTA | S PRÍRODNÝM KVÁSKOM | CLEAN LABEL | BEZ PALMOVÉHO OLEJA | BEZ LAKTÓZY



Kvasko rascový chlieb

Rascový chlieb patrí k najtradičnejším druhom chleba slovenských domácností. Vyrábame ho z poctivých slovenských ingrediencií, bez umelých prísad či droždia. Najvýraznejšou prímesou 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.

508 g | -18°C | 180 min | 190°C | 8 min. | ✓ | 12

Alergény: 1



Kvasko roľnícky chlieb

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

508 g | -18°C | 180 min | 190°C | 8 min. | ✓ | 12

Alergény: 1



Kvasko tradičný chlieb

Charakteristickou črtou Kvasko tradičného chleba je jeho lákavý vzhľad a výnimočný točený tvar. Šikovné 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.

508 g | -18°C | 180 min | 190°C | 8 min. | ✓ | 12

Alergény: 1







KVÁSKOVÝ ĎURO Truľo

Chlieb

***Rozprávkovo chutné chlebíky**. Smiešny názov?*
Múdra voľba! Poctivý chlieb prekaždého.
*Aj keď je **Ďuro Truľo** jednoduchý,má všetko, čo ho privedie*
ku šťastiu: čisté srdce, úprimnosť, odhodlanie.

PEČENÝ V KAMENNEJ PECI · S PRÍRODNÝM KVÁSKOM · CHRUMKAVÁ KÔRKA · BEZ LAKTÓZY · BEZ PALMOVÉHO OLEJA



Ďuro Truľo 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



Ďuro Truľo viaczrnný chlieb ❄

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

408 g · -18°C · 180 min · 190°C · 8 min. · ✓ · 12

Alergény: 1, 11



Ďuro Truľo 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, teplodomova a lásky k tradíciám. Chlieb rozpráva pribeh 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 PRÍRODNÝM KVÁSKOM



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.

408 g	-18°C	2-3 h	–	–	–	20

Alergény: 1



Kváskový Delikates viaczrnný ❄

Pre Delikates viaczrnný chlebík 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 vláčny s vyváženou chuťou.

408 g	-18°C	2-3 h	–	–	–	23

Alergény: 1, 11



Kváskový Delikates tekvicový ❄

Delikates tekvicový je kváskový chlieb s príjemne výraznou chuťou tekvicových semienok. Obsahuje 4,2 % tekvicových semienok a na povrchu je doplnený drťou z tekvicových semien, ktorá zvýrazňuje jeho charakter a dodáva mu atraktívny vzhľad.

408 g	-18°C	2-3 h	–	–	–	23

Alergény: 1



Kváskový slovenský chlieb ❄

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

408 g	-18°C	2-3 h	–	–	–	30

Alergény: 1

❄ *iba na rozmraz*



Pastiersky chlieb ❄

Nadýchaný, vláčny a chuťovo vyvážený chlebík 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



Pastiersky chlieb viaczrnný ❄

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, 11



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



Chalupársky kváskový chlieb ❄

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

408 g	-18°C	2-3 h	–	–	–	25

Alergény: 1

❄ *iba na rozmraz*





minit

Pekárenské výrobky

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



Bageta s kváskom

Obľúbená 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

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

113 g	-18°C	30 min.	180°C	4 min.	✓	40

Alergény: 1





Kvásková bageta špaldová

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

113 g	-18°C	30 min.	180°C	4 min.	✓	40

Alergény: 1, 6



Rožok PIVEC

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

70 g	-18°C	60 min.	210°C	12 min.	✓	80

Alergény: 1

Fit kocka s kváskom

Obľúbené 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





Tekvicová kocka

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

72 g	-18°C	30 min.	180°C	4 min.	✓	60

Alergény: 1, 7







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.*



MINI s belgickou bielou čokoládou a malinami

MINI s belgickou bielou čokoládou a malinami zaujme bohatou kombináciou dvoch náplní: 21 % tvorí jemná náplň z belgickej bielej čokolády a 13 % svieža malinová náplň.

35 g | -18°C | – | 185°C | 16 min. | ✓ | 4,2 kg

Alergény: 1, 5, 6, 7



Mini cookies & cream

MINI pečivo v modernom šesťuholníkovom tvare zaujme už na prvý pohľad a ešte viac po ochutnaní. Má prémiové zloženie, v ktorom sa snúbi hladká biela krémová náplň, kakaové cesto a kúsky sušienok Cookies. V malom formáte prináša veľký chuťový zážitok.

32 g | -18°C | – | 185°C | 14 min. | ✓ | 4,2 kg

Alergény: 1, 6, 7



Mini Balance čučoriedka

Pečivo s nízkym obsahom cukru a vysokým obsahom vlákniny. Cesto zo špaldovej múky a semienok dopĺňa šťavnatá čučoriedková náplň a jemný posyp z pšeničných otrúb. Vyvážené spojenie ovocnej chuti a starostlivo zvolených ingrediencií pre tých, ktorí hľadajú ľahšiu alternatívu sladkého pečiva.

30 g | -18°C | – | 185°C | 16 min. | ✓ | 4,2 kg

Alergény: 1, 7, 11



Mini Balance proteínová tyčinka

MINI proteínová tyčinka je ideálna pre každého, kto preferuje zdravší životný štýl. Je vyrobená z celozrnnej pšeničnej múky obohatenej o protein. Ľanové a slnečnicové semienka v ceste spolu so sezamom na povrchu dodávajú tyčinke nezameniteľnú orieškovú chuť. Doprajte si ju po tréningu alebo ako chutný štart do nového dňa.

25 g | -18°C | – | 185°C | 16 min. | ✓ | 4,2 kg

Alergény: 1, 3, 6, 11



MINITKY marhuľové

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

27 g | -18°C | – | 185°C | 16 min. | ✓ | 4,2 kg

Alergény: 1, 7



MINITKY vanilkové

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

35 g | -18°C | – | 185°C | 16 min. | ✓ | 4,2 kg

Alergény: 1, 7



33%
podiel plnky

MINITKY hruškové

Chrumkavé mini pečivo z lístkového 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



22%
podiel plnky

MINITKY malinové

Chrumkavý koláčik z jemného lístkového cesta s bohatou sviežou malinovouplnkou, plnou prírodných antioxidantov.

30 g | -18°C | – | 185°C | 16 min. | ✓ | 4,2 kg

Alergény: 1, 7



18%
podiel plnky

MINITKY Viaczrnný croissant slivkový so sezamovým posypom

Chrumkavý croissant z viaczrnného lístkového cesta s neodolateľnou slivkovou plnkou. Chrumkavosť koláčika znásobuje sezamová posýpka.

30 g | -18°C | – | 185°C | 17min. | ✓ | 4,2 kg

Alergény: 1, 7, 11



39%
podiel plnky

Rollo škoricové

Voňavý koláčik z krehkého lístkového 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



29%
podiel plnky

MINITKY tvarohové

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

30 g | -18°C | – | 185°C | 16 min. | ✓ | 4,2 kg

Alergény: 1, 3, 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.

33 g | -18°C | – | 185°C | 16 min. | ✓ | 4,2 kg

Alergény: 1, 3, 7



28%
podiel plnky

MINITKY jahodové

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

35 g | -18°C | – | 185°C | 16 min. | ✓ | 4,2 kg

Alergény: 1, 7



22%
podiel plnky

MINITKY čokoládové

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

30 g | -18°C | – | 185°C | 16 min. | ✓ | 4,2 kg

Alergény: 1, 6, 7

next level



24%
podiel plnky

MINI burger

Obľúbená fastfoodová klasika v hravej mini verzii. Zaujme šťavnatou mäsovou plnkou, ktorá tvorí 24 % pečiva, a poctivou hamburgerovou omáčkou. Skvele sa hodí aj ako originálne pohostenie na oslavy.

35 g | -18°C | – | 185°C | 16 min. | ✓ | 4,2 kg

Alergény: 1, 3, 7, 10, 11

next level



33%
podiel plnky

Mini trhané bravčové

MINI trhané bravčové, v americkom štýle, v ktorom hlavnú rolu zohráva šťavnaté trhané bravčové mäso v spojení s podmanivou vôňou BBQ omáčky. Mäsová plnka tvorí 33 % výrobku, preto je BBQ pulled pork vynikajúcim zdrojom bielkovín.

32 g | -18°C | – | 185°C | 16 min. | ✓ | 4,2 kg

Alergény: 1, 11



26%
podiel plnky

MINITKY bryndzové

Chrumkavý koláčik z jemného lístkového 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 lístkového 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



MINITKY syrovo – slané

Slaný pagáčik z krehkého lístkového 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 lístkového 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



28% podiel plnky

MINITKY so špenátom a syrom

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

29 g | -18°C | – | 185°C | 16 min. | ✓ | 4,2 kg

Alergény: 1, 3, 7



34% podiel plnky

MINITKY hot-dog

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

31 g | -18°C | – | 185°C | 16 min. | ✓ | 4,2 kg

Alergény: 1, 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 lístkového cesta, plnený originálnou zmesou zeleniny s nádychom Stredomoria, do ktorej sme pridali voňavé oregano.

29 g | -18°C | – | 185°C | 16 min. | ✓ | 4,2 kg

Alergény: 1, 7, 9





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.*



25% podiel plnky

Pletenec s javorovým sirupom

Jemný koláč z chrumkavého lístkového 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



25% podiel plnky

Pletenec s príchuťou vaječného likéru *

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

100 g	-18°C	–	175°C	23 min.	✓	30

Alergény: 1, 7, 8



28% podiel plnky

Makový roztek

Krehký roztek z jemného lístkového cesta, ktorý sme bohato naplnili šťavnatou makovou plnkou. Mak patrí medzi klasické domáce plnky tradičnej slovenskej kuchyne. Náš roztek 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



28% podiel plnky

Orechový roztek

Jemný roztek z krehkého lístkového 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





39% podiel plnky

Orechový závin

Štedro plnený závin s výraznou chuťou mletých vlašských orechov, ktorú príjemne dopĺňajú jablká a škorica. Vláčna plnka, jemné cesto a charakteristická špirálová kresba vytvárajú poctivú sladkú klasiku v atraktívnom prevedení.

100 g	-18°C	–	175°C	23 min.	✓	30

Alergény: 1, 3, 7, 8

* *sezónny výrobok*





XXL Duo mascarpone – malina

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

110 g | -18°C | – | 175°C | 23 min. | ✓ | 25

Alergény: 1, 3, 7



XL puding-granátové jablko

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

100 g | -18°C | – | 175°C | 23 min. | ✓ | 30

Alergény: 1, 7



Hrebeň brusnicový

Objavte náš krehký koláčik z jemného lístkového cesta s bohatým obsahom brusnicovej plnky. Brusnice sú známe svojimi antioxidačnými vlastnosťami, posilňujú imunitu a postarajú sa o prísun vitamínov, minerálov a bielkovín.

80 g | -18°C | – | 175°C | 23 min. | ✓ | 30

Alergény: 1, 7



Čokoládová rolka

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

67 g | -18°C | – | 175°C | 23 min. | ✓ | 30

Alergény: 1, 7



Rolka čokoláda - puding

Bohato plnené pečivo z lístkového cesta dvomi klasickými príchuťami: 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.

80 g | -18°C | – | 175°C | 23 min. | ✓ | 30

Alergény: 1, 6, 7



Jablkovo-škoricová kapsa

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

115 g | -18°C | – | 175°C | 23 min. | ✓ | 25

Alergény: 1, 7

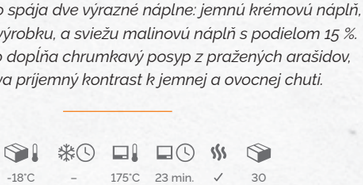


Taštička tvaroh - marhuľa

Typický štvorcový tvar chrumkavého pečiva z jemného lístkového 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.

100 g | -18°C | – | 175°C | 23 min. | ✓ | 30

Alergény: 1, 3, 7



Duo marakuja – mango

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

85 g | -18°C | – | 175°C | 23 min. | ✓ | 30

Alergény: 1, 7



MAXI viaczrnná tyčinka

Ľahké chrumkavé pečivo z viaczrnného lístkového cesta s obsahom olejnatých semienok – slnečnicových, tekvicových a ľanových. Obohatené o ražné vločky, ražnú a kukuričnú drvinu.

100 g | -18°C | – | 175°C | 23 min. | ✓ | 25

Alergény: 1, 7, 11



MaliCremo

MINIT MaliCremo spája dve výrazné náplne: jemnú krémovú náplň, ktorá tvorí 25 % výrobku, a sviežu malinovú náplň s podielom 15 %. Vrstvené pečivo dopĺňa chrumkavý posyp z pražených arašidov, ktorý pridáva príjemný kontrast k jemnej a ovocnej chuti.

100 g | -18°C | – | 175°C | 23 min. | ✓ | 30

Alergény: 1, 5, 6, 7



34%
podiel plnky

Hot-Dog

Slaná delikatesa, spojenie chrumkavého lístkového cesta s pravým hydinovým párkom a lahodnou horčicovou omáčkou.

110 g	-18°C	–	175°C	23 min.	✓	25

Alergény: 1, 6, 7, 10



20%
podiel plnky

XXL šunka-syr

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

100 g	-18°C	–	175°C	23 min.	✓	25

Alergény: 1, 3, 6, 7



25%
podiel plnky

XL pizzové

Oblúbené pečivo z krehkého lístkového cesta plnené originálnou zmesou zeleniny s nádychom Stredomoria, do ktorého sme pridali voňavé oregano.

85 g	-18°C	–	175°C	23 min.	✓	30

Alergény: 1, 7, 9





24%
podiel plnky

Cheddar stick

Doprajte si Cheddar stick, výnimočný snack pre milovníkov syra. Základom je bohatá plnka zo syra cheddar, ktorú sme obohatili o zmes korenín a sušenej zeleniny, ako sú cesnak, cibuľa, mrkva a zeler. A povrch tyčinky zdobí zlatistá kôrka s bohatou vrstvou cheddaru.

85 g	-18°C	–	175°C	23 min.	✓	30

Alergény: 1, 3, 6, 7, 9



28%
podiel plnky

Trojuholník s klobásovou plnkou

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

100 g	-18°C	–	175°C	23 min.	✓	25

Alergény: 1, 3, 7



45%
podiel plnky

Tyčinka sweet chilli s kuracím mäsom

Originálna tyčinka sweet chilli prekvapí harmonickou kombináciou šťavnatého kuracieho mäsa a jemne pikantnej omáčky sladkej chilli. Jej chuť dopĺňa pór, restovaná cibuľa a starostlivo vybraná zmes korenín.

100 g	-18°C	–	175°C	23 min.	✓	30

Alergény: 1, 7, 9, 10, 11



20%
podiel plnky

XXL syrové

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

110 g	-18°C	–	175°C	23 min.	✓	25

Alergény: 1, 3, 7





35%
podiel plnky

Špenátová mriežka so syrom

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

85 g	-18°C	–	175°C	23 min.	✓	30

Alergény: 1, 3, 7



25%
podiel plnky

Taštička špenát-niva

Jemné pečivo z lístkového cesta s lahodnou špenátovo-nivovou plnkou. Výrazná chuť a fantastická kombinácia, ktorá si získa srdcia nejedného fanúšika špenátu.

100 g	-18°C	–	175°C	23 min.	✓	30

Alergény: 1, 3, 7



Baked protein bar

Protein Bar je sýte celozrnné pečivo s vysokým obsahom bielkovín, obohatené o sóju, ľanové a slnečnicové semienka. Sezamový posyp na povrchu dopĺňa jeho výraznú semienkovú chuť. Praktický 80 g formát ponúka výživnú alternatívu klasického pečiva.

80 g	-18°C	–	175°C	23 min.	✓	25

Alergény: 1, 3, 6, 11



minit

Slimáky

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



25% podiel plnky

Syrový slimák

Skvelé pečivo z lístkového 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 lístkové cesto, bohato 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 hrozienkami

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

100 g	-18°C	–	175°C	23 min.	✓	30

Alergény: 1, 7





minit

Croissant

*Tradičná **francúzska pochúťka** z kysnutého vrstvového 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**.*



39%
podiel plnky

XL Rollo škoricové

Voňavý koláčik z krehkého lístkového 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



39%
podiel plnky

Čokoládový rožtek

Chrumkavý koláčik z krehkého lístkového 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



20%
podiel plnky

Dvojfarebný croissant čokoládový

Croissantový špeciál z maslového cesta vyrábaný jedinečnou metódou. Plát maslového a čokoládovéhocesta je zrolovaný do tvaru croissantu. Vďaka našejtechnológii pečenia je vnútro koláčikov nadýchanéa presýtené čokoládovou plnkou.

85 g	-18°C	–	175°C	23 min.	✓	30

Alergény: 1, 6, 7



20%
podiel plnky

Dvojfarebný croissant lesná zmes

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

85 g	-18°C	–	175°C	23 min.	✓	30

Alergény: 1, 7



16%
podiel plnky

Kakaový croissant a marhuľa

Kakaový croissant s marhuľou prináša netradičné spojenie intenzívnej kakaovej chuti a sviežej ovocnej marhule. Do chrumkavého vrstveného cesta sú zapracované čokoládové kvapky.

90 g	-18°C	–	175°C	23 min.	✓	30

Alergény: 1, 3, 6, 7





XL Croissant maslový

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

70 g	-18°C	–	175°C	23 min.	✓	30

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.

80 g	-18°C	–	175°C	23 min.	✓	30

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.

100 g	-18°C	–	175°C	23 min.	✓	25

Alergény: 1, 3, 7, 11



Wellness croissant

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

80 g	-18°C	–	175°C	23 min.	✓	25

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 %)

85 g	-18°C	–	–	–	–	30

Alergény: 1, 3, 7



minit

Štrúdle

*Jedná sa o **tradičný, ručne pripravovaný** výrobok **s bohatým podielom plnky**.*
Recept na dobrú ťahanúštrúdľu sa dedí po stáročia.
*Náš **výnimočný recept** pochádza z kuchyne pravej vynikajúcej gazdinky, mamičky nášho zakladateľa.*





Štrúdľa višňovo-maková

Ručne ťahaná štrúdľa 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

Štrúdľa jablkovo-maková

Ručne ťahaná štrúdľa 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



Štrúdľa jablkovo-orechová

Ručne ťahaná štrúdľa 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 ríbezle. Neodolateľné spojenie vanilkového cesta a pravého ovocia.

65 g	-18°C	120 min	–	–	–	20

Alergény: 1, 3, 7

Mini muffin čokoládový ❄

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

65 g	-18°C	120 min	–	–	–	20

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 posýpkou z kryštálového cukru mu dodávajú príjemnú olejnato-sladkú chuť pri každom zahryznutí.

65 g	-18°C	120 min	–	–	–	20

Alergény: 1, 3, 7



❄ *iba na rozmraz*



minit

Pagáče

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



Syrový pagáč

Obľúbený pagáč z lístkového 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 lístkového 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 lístkového cesta. Zemiakovú chuť mu dotvára korenistá posýpka 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 chutiam našich zákazníkov a medzi obľúbené príchute stálepatrí* ***šunka, šampiňóny, klobása a slanina****.*



Podplamenník slanina-smotana

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

77 g	-18°C	30 min.	185°C	4 min.	✓	25

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.

77 g	-18°C	30 min.	185°C	4 min.	✓	25

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.

142 g	-18°C	30 min.	185°C	5 min.	✓	12

Alergény: 1, 7







Pizza s klobásou

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

142 g	-18°C	30 min	185°C	5 min.	✓	12

Alergény: 1, 7

Pizza bacon - cibuľa

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

142 g	-18°C	30 min.	185°C	5 min.	✓	12

Alergény: 1, 7, 9





Pizza cesto

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

270 g	-18°C	✓	–	–	–	20

Alergény: 1, 5



minit

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 · S PRÍRODNÝM KVÁSKOM · CHRUMKAVÁ KÔRKA · VZDUŠNÉ CESTO · 36 HODINOVÝ VÝROBNÝ PROCES



Pinsa šunka - syr - kukurica

Pinsa s paradajkovým základom, šunkou a sladkou kukuričkou, ktorú milujú všetky deti. Štedro sme ju posypali syrom gouda a mozzarellou.

150 g	-18°C	–	200°C	8 min.	✓	72

Alergény: 1, 7



minit®

Home

Obľúbené mini koláčiky teraz ***v spotrebiteľskom balení*** *500g.*
Za pár minút *je doma vykúzlené pohostenie*
pre nečakanú návštevu. ***Bez rozmrazovania.***

500 g	-18°C	–	185°C	15 min.	✓	25



Minit Home
Minitky oškvarkové



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

* *sezónny produkt*



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 napĺňať 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 komunít****. 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 prísnym 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 **prispôsobujeme 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!

bez "E"

s nízkym obsahom cukru

zdroj vlákniny

vysoký obsah proteínu

o 50% menej sacharidov

vysoký obsah vlákniny

zdroj proteínu

so zníženým obsahom sacharidov

s prírodným kváskom

bez palmového oleja

bez laktózy

Zoznam alergénov

1. Obilniny obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody).
2. Kôrovce a výrobky z nich. 3. Vajcia a výrobky z nich. 4. Ryby a výrobky z nich. 5. Arašidy a výrobky z nich.
6. Sójové zrná a výrobky z nich. 7. Mlieko a výrobky z neho. 8. Orechy, ktorými sú mandle, lieskové orechy, vlašské orechy, kešu, pekanové orechy,para orechy, pistácie, makadanové orechy a queenslandské orechy a výrobky z nich. 9. Zeler a výrobky z neho.
10. Horčica a výrobky z nej. 11. Sezamové semená a výrobky z nich. 12. Oxid siričitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg alebo 10 mg/l. 13. Vlčí bôb a výrobky z neho. 14. Mäkkýše a výrobky z nich.





minit®

MINIT SLOVAKIA, spol. s r.o.
Múzejná 208/1
929 01 Dunajská Streda
info@minitbakery.sk

www.minitbakery.sk