



BAKELS

BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

KATALOG PRODUKTÓW

PIEKARNICZYCH



DRODZY KLIENCI

Z przyjemnością oddajemy do Państwa rąk drugą edycję katalogu produktów Bakels. Zainteresowanie, z jakim odebrali Państwo pierwsze wydanie zmotywowało nas do opracowania kolejnej edycji, do lektury której serdecznie zapraszamy.

Korzystając z Państwa cennych uwag i sugestii dokonaliśmy istotnych zmian w strukturze katalogu, co z pewnością przełoży się na aspekt praktycznego wykorzystania informacji w nim zawartych. Na ostatniej stronie znajdziecie Państwo alfabetyczny index zawartości katalogu, który pomoże bez problemów dotrzeć do wybranego produktu.

Specjalnie dla Państwa umieściliśmy w katalogu wiele nowych receptur i wskazaliśmy możliwości szerszego wykorzystania produktów marki Bakels w tworzeniu własnego asortymentu. Szczególny nacisk został położony na trend produkcji żywności o prozdrowotnym charakterze – pieczywa o niskim indeksie glikemicznym, pieczywa wieloziarniste i smakowe wzbogacone w włókna dietetyczne itp. Nie zapomnieliśmy również o tych konsumentach, którzy dokonują świadomego wyboru produktów, będących elementem ich codziennej diety. Dlatego rozszerzyliśmy informacje na temat każdej mieszanki piekarniczej o dane dotyczące GDA (wskazane dzienne spożycie). Jest to informacja o tym, jakie ilości poszczególnych składników odżywczych są zawarte w produkcie. Dodatkowo ilości te odnoszą się w sposób procentowy do wartości referencyjnych ustalonych w oparciu o aktualne zalecenia żywieniowe.

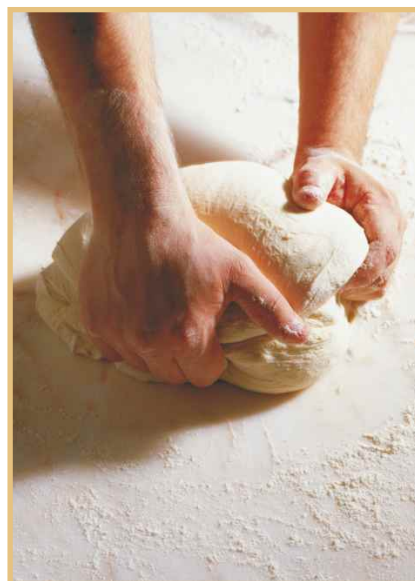
Mamy nadzieję, że lektura nowego katalogu będzie doskonałą okazją do zapoznania się z naszą aktualną ofertą, a proponowane pomysły zainspirują Państwa do stworzenia bogatego, niepowtarzalnego asortymentu, który na długo zagości w ofercie Państwa piekarni. Nowe pomysły z pewnością uatrakcyjnią Państwa ofertę, a co najważniejsze ucieszą podniebienia najbardziej wymagających konsumentów.

Jeżeli potrzebowaliby Państwo wsparcia technologicznego lub zaprezentowania produktu na miejscu, to zachęcamy do kontaktu z naszymi Opiekunami Handlowymi lub Technologami, którzy chętnie udzielą praktycznych wskazówek lub umówią się na pokaz.

Zapraszamy również na imprezy targowe, zarówno ogólnopolskie jak i regionalne, w których uczestniczymy. Liczne spotkania z naszymi Klientami zawsze stanowią dla nas cenne doświadczenie, które pragniemy pogłębiać. Towarzyszy im prawdziwie „żywa” wymiana informacji, sugestii i spostrzeżeń, a owocem wzajemnego inspirowania się są zwykle nowe pomysły.

Ze swej strony zawsze czekamy na Państwa sugestie i opinie, które pomogą nam w opracowaniu kolejnych edycji katalogu, tak byśmy wspólnie tworzyli praktyczne narzędzie pomocne w codziennej pracy piekarza.

Dziękujemy za uwagę poświęconą lekturze naszego katalogu i życzymy wiele satysfakcji z produktów marki Bakels w codziennej pracy.



W dzisiejszych czasach coraz bardziej świadomi jesteśmy jak niezmiernie ważną sprawą jest to co jemy, szczególnie gdy chodzi o tak codzienne pożywienie, jakim niewątpliwie jest chleb. Dzięki mieszance Grupy Bakels w prosty i szybki sposób możemy wyprodukować wieloziarniste pieczywo o niskim indeksie glikemicznym. Produkty tego typu są niezbędne i bardzo cenione w żywieniu osób chorych na cukrzycę oraz powinny znaleźć się w diecie każdego, kto chce zdrowo i racjonalnie się odżywiać. Kompozycja ziaren zawartych w miksie (ziarna dyni, siemienia lnianego i słonecznika w połączeniu z otrębami pszennymi i płatkami owsianymi) nadaje wypiekom bardzo intensywny aromat i wyrazisty smak oraz doskonałą gruboziarnistą, otwartą strukturę. W przypadku tej mieszanki, stosując ściśle określoną recepturę, uzyskamy zawsze wypieki o niskiej wartości wskaźnika IG w okolicy 54. Receptura została dokładnie przebadana i zarekomendowana przez naukowców Uniwersytetu Oksfordzkiego. Na tę okoliczność został wystawiony stosowny certyfikat potwierdzający przydatność mieszanki Pieczywo IG Mix do produkcji wyrobów o niskim wskaźniku IG.

ELEMENT	SKŁADNIK	RECEPTURA PODSTAWOWA
Ciasto	IG - MIX - BAKELS	1,000 kg
	Mąka pszenna T500	1,000 kg
	Drożdże	0,060 kg
	Woda	1,000 kg
Wsad surowcowy przed wypiekiem:		3,060 kg

Informacje GDA:

100 g pieczywa zawiera:

kcal	Cukry	Tłuszcz	Kwasy tłuszczowe nasycone	Sód	Białko	Węglowodany	Błonnik
288	1,8 g	7,8 g	1,3 g	0,4 g	12,2 g	40,8 g	5,3 g
14%	2%	11%	6%	16%	24%	15%	21%

% wskazanego dziennego spożycia dla osoby dorosłej

Certyfikat, plakat, ulotka i etykieta - wsparcie sprzedaży wypieków o niskim IG.



- Wyrób chleba:
- odważyć składniki na ciasto,
 - miesienie (maszyna spiralna): 4 min na wolnych obrotach; 4 min na szybkich obrotach,
 - temperatura ciasta: 26 - 28°C,
 - leżakowanie w dzieży: 15 min,
 - podzielić ciasto na kęsy, naważka: „Chleb IG” – 350 g,
 - wstawić do garowni; temp. ok. 30°C, wilgotność 65%, czas ok. 40 min,
 - naciąć wierzch wyrobów według uznania,
 - wstawić do pieca i zaparować przez ok. 20 s,
 - temp. startowa pieca 230°C,
 - temp. wypieku 200°C,
 - piec przez 10 min,
 - otworzyć zasuwę umożliwiającą ucieczkę pary i piec przez kolejne 20-25 min.

- Wyrób bułek:
- naważka: „Bułki IG” – 70 g,
 - wstawić do garowni; temp. ok. 30°C, wilgotność 65%, czas ok. 40 min,
 - wstawić do pieca i zaparować przez ok. 20 s,
 - temp. startowa pieca 230°C,
 - temp. wypieku 200°C,
 - piec przez 15 min.



PIECZYWO QUINOA ORGANIC MIX

Mieszanka piekarnicza do produkcji pszenno-żytniego pieczywa bogatego w słonecznik, siemię lniane oraz rzadko spotykany w Polsce składnik - nasiona quinoa (komosy ryżowej). Produkt jest certyfikowany zgodnie z KRAV i przy zachowaniu rekomendowanej receptury producenta oraz stosownych procedur i wymogów wyroby na jego bazie można zaliczyć do ekologicznych. Ponadto dzięki obecności w mieszance nasion wypieki są nie tylko „czyste” ekologicznie, ale mają również prozdrowotny charakter. Szczególnie ważna jest tutaj obecność komosy ryżowej, która w starożytnym państwie Inków uchodziła za zdrowotne i lecznicze „źródło życia”, okrzyknięto ją nawet mianem „złota Inków”. Quinoa odznacza się wysoką zawartością białka (rzędu 13-22%) i jest określana mianem jednego z najbardziej wysokobiałkowych warzyw. Doskonale zrównoważona kompozycja aminokwasów pokrywa się z zaleceniami Światowej Organizacji Zdrowia (WHO). Jednostronna dieta bazująca wyłącznie na quinoa nie przyniosłaby uszczerbku dla zdrowia - to bezglutenowa skarbnica witamin, minerałów i pierwiastków śladowych oraz nienasyconych, długołańcuchowych kwasów tłuszczowych. Komosa ryżowa uchodzi za idealny suplement diety, a w zamierzonych czasach była źródłem zdrowia i siły.

ELEMENT	SKŁADNIK	chleb/bułki
Ciasto	QUINOA ORGANIC MIX	1,800 kg
	Drożdże	0,090 kg
	Woda	1,000 kg
Wsad surowcowy przed wypiekiem:		2,890 kg

Informacje GDA:

100 g pieczywa zawiera:

kcal	Cukry	Tłuszcz	Kwasy tłuszczowe nasycone	Sód	Białko	Węglowodany	Błonnik
253	0,4 g	3,4 g	0,4 g	0,4 g	9,9 g	45,0 g	3,6 g
13%	0%	5%	2%	15%	20%	17%	14%

% wskazanego dziennego spożycia dla osoby dorosłej



Znak KRAV to uznane przez konsumentów i wiarygodne szwedzkie oznaczenie żywności pochodzącej z upraw ekologicznych wprowadzone w roku 1985. Charakterystyczne logo jest przyznawane przez Związek Plantatorów Upraw Ekologicznych dla produktów żywnościowych wytworzonych bez stosowania nawozów sztucznych i chemicznych środków ochrony roślin.

- Wyrób chleba:
- odważyć składniki na ciasto,
 - miesienie (maszyna spiralna): 4 min na wolnych obrotach i 5 min na szybkich obrotach,
 - temperatura ciasta: 26-28°C,
 - leżakowanie w dzieży: 15 min,
 - podzielić ciasto na kęsy, naważka: chleb – 450 g, bułki - 80 g,
 - wstawić do garowni; temp. ok. 37°C, wilgotność 60%, czas ok. 40 min,
 - naciąć wierzch wyrobów według uznania,
 - wstawić do pieca i zaparować przez ok. 15 s,
 - temp. startowa pieca 240°C,
 - temp. wypieku 210°C,
 - czas wypieku: chleb – ok. 40 min, bułki - około 15 min.



Koncentrat do produkcji pszennego i pszenno - żytniego pieczywa odpowiedni zarówno do obróbki ręcznej, jak również do produkcji na liniach przemysłowych. Dzięki wysokiej zawartości w mieszance składników pełnoziarnistych (śruta pszenna i otręby pszenne) wypieki na jej bazie nabierają prozdrowotnego charakteru. Mix zawiera wszelkie niezbędne elementy pozwalające otrzymać lekkie wypieki o mocnej strukturze, które wyróżniają się unikatowym smakiem. Szorstka powierzchnia uzyskana dzięki obecności w mieszance ziaren pszenicy oraz dodatki mąki grahamki nadaje gotowemu pieczywu wyjątkowo apetyczny wygląd. Mieszanka nadaje się do wypieku chlebów, jak również pieczywa drobnego.

ELEMENT	SKŁADNIK	RECEPTURA 1	RECEPTURA 2	RECEPTURA 3																																																																								
Ciasto	PIECZYWO GOLIAT	2,500 kg	2,500 kg	2,500 kg																																																																								
	Mąka pszenna T500	5,000 kg	3,500 kg	5,000 kg																																																																								
	Mąka żytnia T720	-	2,000 kg	-																																																																								
	Drożdże	0,250 kg	0,300 kg	0,300 kg																																																																								
	Sól	-	0,015 kg	-																																																																								
	Woda	4,500 kg	5,500 kg	4,700 kg																																																																								
	Siekane daktyle	-	-	1,000 kg																																																																								
	Orzechy włoskie	-	-	0,500 kg																																																																								
Dodatki	Mąka pszenna T1850	0,300 kg	0,300 kg	0,350 kg																																																																								
Wsad surowcowy przed wypiekiem:		12,550 kg	14,115 kg	14,350 kg																																																																								
Informacje GDA* w przeliczeniu na 100 g wyrobu:		<table border="1"> <tr><td>kcal</td><td>252</td></tr> <tr><td>13%</td><td>Sód</td></tr> <tr><td>0 g</td><td>0%</td></tr> <tr><td>Cukry</td><td>1,5 g</td></tr> <tr><td>2%</td><td>Białko</td></tr> <tr><td>10 g</td><td>20%</td></tr> <tr><td>Tłuszcz</td><td>2,2 g</td></tr> <tr><td>3%</td><td>Węglowodany</td></tr> <tr><td>46 g</td><td>17%</td></tr> <tr><td>Kwasny tłuszcz</td><td>0,6 g</td></tr> <tr><td>3%</td><td>Błonnik</td></tr> <tr><td>4,9 g</td><td>20%</td></tr> </table>	kcal	252	13%	Sód	0 g	0%	Cukry	1,5 g	2%	Białko	10 g	20%	Tłuszcz	2,2 g	3%	Węglowodany	46 g	17%	Kwasny tłuszcz	0,6 g	3%	Błonnik	4,9 g	20%	<table border="1"> <tr><td>kcal</td><td>236</td></tr> <tr><td>12%</td><td>Sód</td></tr> <tr><td>0,1 g</td><td>2%</td></tr> <tr><td>Cukry</td><td>1,7 g</td></tr> <tr><td>2%</td><td>Białko</td></tr> <tr><td>8,6 g</td><td>17%</td></tr> <tr><td>Tłuszcz</td><td>2,1 g</td></tr> <tr><td>3%</td><td>Węglowodany</td></tr> <tr><td>43,8 g</td><td>16%</td></tr> <tr><td>Kwasny tłuszcz</td><td>0,6 g</td></tr> <tr><td>3%</td><td>Błonnik</td></tr> <tr><td>5,2 g</td><td>21%</td></tr> </table>	kcal	236	12%	Sód	0,1 g	2%	Cukry	1,7 g	2%	Białko	8,6 g	17%	Tłuszcz	2,1 g	3%	Węglowodany	43,8 g	16%	Kwasny tłuszcz	0,6 g	3%	Błonnik	5,2 g	21%	<table border="1"> <tr><td>kcal</td><td>272</td></tr> <tr><td>14%</td><td>Sód</td></tr> <tr><td>0 g</td><td>0%</td></tr> <tr><td>Cukry</td><td>3,1 g</td></tr> <tr><td>3%</td><td>Białko</td></tr> <tr><td>9,6 g</td><td>19%</td></tr> <tr><td>Tłuszcz</td><td>4,4 g</td></tr> <tr><td>6%</td><td>Węglowodany</td></tr> <tr><td>46,3 g</td><td>17%</td></tr> <tr><td>Kwasny tłuszcz</td><td>0,8 g</td></tr> <tr><td>4%</td><td>Błonnik</td></tr> <tr><td>5,3 g</td><td>21%</td></tr> </table>	kcal	272	14%	Sód	0 g	0%	Cukry	3,1 g	3%	Białko	9,6 g	19%	Tłuszcz	4,4 g	6%	Węglowodany	46,3 g	17%	Kwasny tłuszcz	0,8 g	4%	Błonnik	5,3 g	21%
kcal	252																																																																											
13%	Sód																																																																											
0 g	0%																																																																											
Cukry	1,5 g																																																																											
2%	Białko																																																																											
10 g	20%																																																																											
Tłuszcz	2,2 g																																																																											
3%	Węglowodany																																																																											
46 g	17%																																																																											
Kwasny tłuszcz	0,6 g																																																																											
3%	Błonnik																																																																											
4,9 g	20%																																																																											
kcal	236																																																																											
12%	Sód																																																																											
0,1 g	2%																																																																											
Cukry	1,7 g																																																																											
2%	Białko																																																																											
8,6 g	17%																																																																											
Tłuszcz	2,1 g																																																																											
3%	Węglowodany																																																																											
43,8 g	16%																																																																											
Kwasny tłuszcz	0,6 g																																																																											
3%	Błonnik																																																																											
5,2 g	21%																																																																											
kcal	272																																																																											
14%	Sód																																																																											
0 g	0%																																																																											
Cukry	3,1 g																																																																											
3%	Białko																																																																											
9,6 g	19%																																																																											
Tłuszcz	4,4 g																																																																											
6%	Węglowodany																																																																											
46,3 g	17%																																																																											
Kwasny tłuszcz	0,8 g																																																																											
4%	Błonnik																																																																											
5,3 g	21%																																																																											
Metoda:		<ul style="list-style-type: none"> - odważyć składniki na ciasto, - miesienie (maszyna spiralna): 4 min na wolnych obrotach i 6 min na szybkich obrotach, - temperatura ciasta: 28°C, - leżakowanie w dzieży: 10 min, - podzielić ciasto na kęsy, naważka: chleb – 400 g, bułki - 80 g, - wierzch kęsów pokryć przewidzianymi w recepturze dodatkami, - wstawić do garowni; temp. ok. 30°C, wilgotność 65%, czas ok. 30 - 45 min, - naciąć wierzch wyrobów według uznania, - wstawić do pieca i zaparować przez ok. 15 s, - temp. startowa pieca 230°C, - temp. wypieku 210°C, - czas wypieku: chleb – 35 – 40 min, bułki - około 15 min. 																																																																										



PIECZYWO GRAHAM PEŁNOZIARNISTY MIX

Mieszanka piekarska do produkcji wysokiej jakości pełnoziarnistych wyrobów. W skład produktu wchodzi mąka pochodząca z pełnego przemiału. Dzięki temu, że ziarno przed mieleniem nie zostało poddane procesowi oczyszczania z okrywy owocowo - nasiennej, mieszanka jest bogata w błonnik, sole mineralne, witaminy z grupy B oraz kwas foliowy. Gotowe chleby dostarczają do organizmu bardzo dużo cennych składników odżywczych i pomagają w jego zdrowym funkcjonowaniu. Oprócz mąki pszennej i żytniej z pełnego przemiału w skład mieszanki wchodzi również drobno zmielone ziarna kukurydzy i owsa, co dodatkowo podnosi walory zdrowotne i smakowe uzyskiwanych wyrobów. Pieczywo wyprodukowane na bazie mieszanki jest szczególnie cenne dla osób, które dbają o linię, a nie chcą rezygnować z jedzenia chleba. Ze względu na dużą zawartość błonnika, organizm szybciej się nasycy. W późniejszej fazie trawienia błonnik przyspiesza i reguluje pracę jelit.

ELEMENT	SKŁADNIK	chleb/bułki
Ciasto	GRAHAM PEŁNOZIARNISTY MIX	1,600 kg
	Mąka pszenna T1850 (grahamka)	1,600 kg
	Drożdże	0,100 kg
	Woda	1,920 kg
Dodatki	Mąka pszenna T1850 (posypka)	0,100 kg
Wsad surowcowy przed wypiekiem:		5,320 kg

Informacje GDA:

100 g pieczywa zawiera:

kcal	Cukry	Tłuszcz	Kwasy tłuszczowe nasycone	Sód	Białko	Węglowodany	Błonnik
247	1,7 g	2,5 g	0,7 g	0,0 g	10 g	44,5 g	6,9 g
12%	2%	4%	4%	0%	20%	16%	28%

% wskazanego dziennego spożycia dla osoby dorosłej

W celu zoptymalizowania prozdrowotnego charakteru wypiekanego chleba niezbędne jest ściśle przestrzeganie receptury. Rekomendowana receptura uzyskała certyfikat amerykańskiej Komisji (Whole Grain Council) zajmującej się badaniem żywności na bazie całych ziaren i dzięki temu pieczywo wyprodukowane z mieszanki GRAHAM PEŁNOZIARNISTY MIX można oznaczać specjalnym znakiem tej Komisji.



Multi
Wholegrain
Wholegrain bread that tastes great

Metoda:

- odważyć składniki na ciasto,
- miesienie (maszyna spiralna): 5 min na wolnych obrotach i 2 min na szybkich obrotach,
- temperatura ciasta: 25°C,
- leżakowanie w dzieży: 20 min,
- podzielić ciasto na kęsy, naważka: chleb – 500 g, bułki - 85 g,
- wierzch kęsów pokryć przewidzianymi w recepturze dodatkami,
- wstawić do garowni; temp. ok. 37°C, wilgotność 60%, czas ok. 35 - 40 min,
- naciąć wierzch wyrobów według uznania,
- wstawić do pieca i zaparować przez ok. 15 s,
- temp. startowa pieca 230°C,
- temp. wypieku 210°C,
- czas wypieku: chleb – 45 – 50 min, bułki - około 20 min.



PIECZYWO ŻEŃ SZEŃ MIX

Wielozrniasta mieszanka piekarnicza do produkcji wyrobów o zdrowym charakterze. W jej składzie obecne są otręby owsiane, siemię lniane, włókna buraka cukrowego, płatki pszenne, włókna grochu i nasiona sezamu. Tak duża różnorodność i bogactwo składników powoduje, że sporządzone wypieki są niezwykle zasobne w błonnik. Już jedna zaledwie bułka (70 g) zaspokaja 21% dziennych potrzeb organizmu ludzkiego na ten składnik. Ponadto mix został wzbogacony o dodatek sproszkowanego korzenia żeń – szeń. Obecność tego składnika dodatkowo podnosi atrakcyjność wypieków, nie tylko w zakresie składu pieczywa, ale również dzięki temu, że sam żeń-szeń jest pozytywnie odbierany przez klientów. Mieszanka nadaje się do wypieku chleba oraz pieczywa drobnego. Jest odpowiednia zarówno do obróbki ręcznej, jak również na liniach.

ELEMENT	SKŁADNIK	chleb	bułki
Ciasto	ŻEŃ - SZEŃ MIX	0,600 kg	0,500 kg
	Mąka żytnia T720	0,500 kg	-
	Zakwas piekarski	0,500 kg	-
	Mąka pszenna T500	1,200 kg	1,200 kg
	Drożdże	0,100 kg	0,090 kg
	Sól	0,030 kg	-
	BAKELS LECIMAX 1%	-	0,010 kg
	Woda	1,600 kg	1,000 kg
Dodatki	Mąka żytnia T2000	0,080 kg	0,100 kg
Wsad surowcowy przed wypiekiem:		4,610 kg	2,900 kg

Informacje GDA*

w przeliczeniu na 100 g wyrobu:

chleb		bułki	
kcal 225	11%	kcal 243	12%
Sód 0,7 g	28%	Sód 0,9 g	21%
Cukry 1,6 g	2%	Cukry 1,6 g	2%
Tłuszcz 2,8 g	4%	Tłuszcz 3,5 g	5%
Białko 7,5 g	15%	Białko 9,3 g	19%
Węglowodany 42,0 g	16%	Węglowodany 43,3 g	16%
Błonnik 6,6 g	26%	Błonnik 7,4 g	30%

* % wskazanego dziennego spożycia dla osoby dorosłej

Plakat i etykieta - wsparcie sprzedaży pieczywa



Korzeń Żeń-Szeń stosuje się w medycynie chińskiej od 4000 lat i do dziś jest on uważany za źródło naturalnego zdrowia. Dodaje energii, zwiększa możliwości intelektualne i fizyczne oraz wzmacnia odporność na stres. Ponadto obniża poziom glukozy we krwi, redukuje nadwagę, zwiększa odporność organizmu na bakterie i zarazki, wspomaga koncentrację. Ekstrakt z korzenia żeń-szenia ułatwia spalanie tlenu w komórkach organizmu, zmniejszając powstawanie zakwasów, które pojawiają się podczas intensywnego wysiłku. Żeń - szeń opóźnia procesy starzenia organizmu, wpływa na zachowanie sprawności fizycznej i umysłowej, łagodzi objawy menopauzy, przez co pozwala utrzymać aktywność życiową kobiet i mężczyzn do późnych lat.

Metoda:

- odważyć składniki na ciasto,
- miesienie (maszyna spiralna): 4 min na wolnych obrotach i 6 min na szybkich obrotach,
- temperatura ciasta: 27 - 28°C,
- leżakowanie w dzieży: 15 min,
- podzielić ciasto na kęsy, naważka: chleb – 550 g, bułki - 80 g,
- wierzch kęsów pokryć przewidzianymi w recepturze dodatkami,
- wstawić do garowni; temp. ok. 37°C, wilgotność 60%, czas ok. 45 min,
- naciąć wierzch wyrobów według uznania,
- wstawić do pieca i zaparować przez ok. 20 s,
- temp. startowa pieca 240°C,
- temp. wypieku 210°C,
- czas wypieku: chleb – 45 min, bułki - około 15 min.

Technolog radzi:

Do foremek stosować naważkę 450 g. Powierzchnię chleba można przyozdobić poprzez posypanie mąką T720 i nacinanie na krzyż.



Pachnąca suszonym pomidorem, cebulką, papryką i oregano skoncentrowana mieszanka do produkcji wszelkiego rodzaju produktów piekarniczych. Szczególnie polecana do wypieku bułeczek grilowych, spodów do pizzy oraz różnych lekko pikantnych przekąsek. Mix nadaje się do produkcji ręcznej i mechanicznej.

ELEMENT	SKŁADNIK	chleb/bułki	pikantne scones/pizza
Ciasto	WŁOSKI MIX PIKANTNY	5,000 kg	5,000 kg
	Mąka pszenna T500	10,000 kg	10,000 kg
	Olej uniwersalny	-	1,000 kg
	Drożdże	0,600 kg	0,200 kg
	Woda	8,100 kg	7,100 kg
Wsad surowcowy przed wypiekiem:		23,700 kg	23,300 kg

Informacje GDA*

w przeliczeniu na 100 g wyrobu:

chleb/bułki		pikantne scones/pizza	
kcal	262	kcal	309
%	13%	%	15%
Sód	0,0 g	Sód	0,0 g
%	0%	%	0%
Cukry	2,0 g	Cukry	2,1 g
%	0%	%	0%
Białko	9,3 g	Białko	9,2 g
%	19%	%	18%
Tłuszcz	1,6 g	Tłuszcz	6,6 g
%	2%	%	9%
Węglowodany	51,2 g	Węglowodany	52,0 g
%	19%	%	19%
Błonnik	2,9 g	Błonnik	2,8 g
%	11%	%	11%

* % wskazanego dziennego spożycia dla osoby dorosłej

Pikantne Scones – tradycyjne angielskie wypieki



Metoda:

- chleb,
- bułki,
- pizza.

- odważyć składniki na ciasto,
- miesienie (maszyna spiralna): 4 min na wolnych obrotach i 6 min na szybkich obrotach,
- temperatura ciasta: 28°C,
- leżakowanie w dzieży: 15 min,
- podzielić ciasto na kęsy, naważka: chleb – 470 g, bułki – 80 g, pizza – 70 g,
- wstawić do garowni; temp. ok. 37°C, wilgotność 60%, czas ok. 40 min,
- naciąć wierzch wyrobów według uznania,
- wstawić do pieca i zaparować przez ok. 15 s,
- temp. startowa pieca 230°C,
- temp. wypieku 210°C,
- czas wypieku: chleb – ok. 35 min, bułki – około 15 min, pizza – ok. 10 min.

Metoda:

- pikantne scones.

- odważyć i połączyć Włoski Mix Pikantny, mąkę pszenną, wodę i drożdże, - miesienie do uzyskania gładkiego, bezgrudkowego ciasta (maszyna spiralna): 4 min na wolnych obrotach i 3 min na szybkich obrotach,
- dodać olej i kontynuować miesienie na szybkich obrotach przez kolejne 2 min,
- temperatura ciasta: 26-28°C,
- leżakowanie 10 min,
- rozwałkować ciasto na 1 cm grubości i okrągłym wycinakiem wycisnąć krążki o średnicy ok. 6 – 7 cm, naważka: 80 – 100 g,
- wstawić do garowni; temp. ok. 37°C, wilgotność 60%, czas ok. 35 min,
- wstawić do pieca i zaparować przez ok. 15 s,
- temp. startowa pieca 230°C,
- temp. wypieku 220°C,
- czas wypieku ok. 15 min.

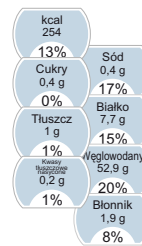
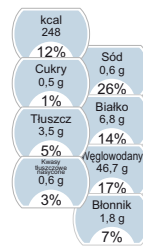
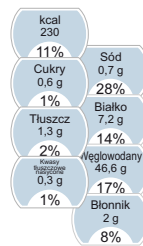
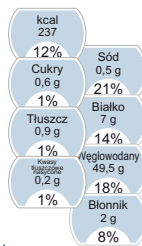


PIECZYWO CIABATTA MIX

Koncentrat do szybkiej produkcji pieczywa typu Ciabatta. Wyrobione ciasto nie wymaga długiego leżakowania, wystarczy 10 – 15 minut i możemy formować odpowiednie kęsy. Wypieki charakteryzują się dużymi porami, odpowiednimi i pożądanymi dla tego typu pieczywa oraz wyjątkowo bogatym aromatem. Bułki są puszyste, lekkie, a ich skórka niezwykle chrupiąca. Podstawową recepturę można urozmaicić według własnego uznania i zapotrzebowania poprzez dodatek ziół, oliwki, suszonych pomidorów czy innej mieszanki z oferty Grupy Bakels (np. Pomidor Mix).

ELEMENT	SKŁADNIK	CIABATTA	CIABATTA POMODORO	CIABATTA Z OLIWKĄ	CIABATTA ZIOŁOWA	CIABATTA WIELOZIARNISTA	SPODY DO PIZZY
Ciasto	CIABATTA MIX	0,130 kg	0,130 kg	0,140 kg	0,130 kg	0,130 kg	0,160 kg
	Mąka pszenna T500	1,300 kg	1,100 kg	1,400 kg	1,200 kg	1,300 kg	2,400 kg
	Drożdże	0,060 kg	0,060 kg	0,060 kg	0,060 kg	0,060 kg	0,090 kg
	Oliwa z oliwek	-	-	0,050 kg	-	-	-
	POMIDOR MIX	-	0,200 kg	-	-	-	-
Dodatki	Woda	1,000 kg	1,000 kg	1,000 kg	1,000 kg	1,000 kg	1,400 kg
	Mąka żytnia T720	0,125 kg	-	-	-	-	-
	Oliwki zielone marynowane	-	-	0,100 kg	-	-	-
	Zioła prowansalskie	-	-	-	0,150 kg	-	-
	Posypka wieloziarnista	-	-	-	-	0,200 kg	-
Wsad surowcowy przed wypiekaniem:		2,615 kg	2,490 kg	2,750 kg	2,540 kg	2,690 kg	4,050 kg

Informacje GDA* w przeliczeniu na 100 g wyrobu:



* % wskazanego dziennego spożycia dla osoby dorosłej

Metoda:

- odważyć składniki na ciasto,
- miesienie (maszyna spiralna): 2 min na wolnych obrotach; 8 min na szybkich obrotach,
- temperatura ciasta: 26-28°C,
- wyjąć ciasto z dzieży i przełożyć do plastikowego pojemnika wysmarowanego olejem - czas leżakowania 10 min,
- rozwałkować ciasto na grubość 0,7 - 1 cm, podzielić na mniejsze kęsy - naważka 80 – 120 g,
- wierzch kęsów pokryć przewidzianymi w recepturze dodatkami,
- wstawić do garowni; temp. ok. 25°C, wilgotność 65%, czas ok. 45 -50 min,
- wstawić do pieca i zaparować przez ok. 15 s,
- temp. startowa pieca 230°C,
- temp. wypieku 210°C,
- czas wypieku: około 20 min.



PIECZYWO ZIEMIAŃSKI MIX

Koncentrat do wypieku pszenno – żytniego pieczywa o wilgotnym miększu i bogatym aromacie kwasu chlebowego. Wypieczony chleb nadaje się do długiego przechowywania między innymi przez obecność w mieszance płatków ziemniaczanych. Gotowy wyrób można z powodzeniem porównać do tradycyjnego wiejskiego chleba, wypiekanego w domowych piecach. Poprzez dodatek powszechnie dostępnych przypraw i ziół możemy uzyskać wiele ciekawych wariantów smakowych. Dzięki temu w łatwy sposób można wzbogacić ofertę, a konsument będzie miał szeroki wybór.

ELEMENT	SKŁADNIK	Chleb Ziemiański	Chleb Ziemiański z czosnkiem	Chleb Ziemiański ziołowy	Chleb Ziemiański czosnkowo-ziołowy
Ciasto	CHLEB ZIEMIAŃSKI MIX	0,500 kg	0,500 kg	0,500 kg	0,500 kg
	Mąka pszenna T500	1,100 kg	1,100 kg	1,100 kg	1,100 kg
	Mąka żytnia T720	0,500 kg	0,500 kg	0,500 kg	0,500 kg
	Drożdże	0,105 kg	0,205 kg	0,105 kg	0,205 kg
	Sól	0,030 kg	0,030 kg	0,030 kg	0,030 kg
	Ziela prowansalskie	-	-	0,040 kg	0,040 kg
	Czosnek granulowany	-	0,050 kg	-	0,050 kg
Woda	1,400 kg	1,400 kg	1,400 kg	1,400 kg	
Dodatki	Mąka żytnia T720	0,075 kg	0,125 kg	-	-
Wsad surowcowy przed wypiekiem:		3,710 kg	3,910 kg	3,675 kg	3,825 kg
Informacje GDA* w przeliczeniu na 100 g wyrobu:					
* % wskazanego dziennego spożycia dla osoby dorosłej					

Metoda:

- odważyć składniki na ciasto,
- miesienie (maszyna spiralna): 4 min. na wolnych obrotach i 5 min na szybkich obrotach,
- temperatura ciasta: 27-28°C,
- leżakowanie w dzieży: 10 min,
- podzielić ciasto na kęsy, naważka: chleb – 450-500 g, bułki - 70 g,
- wierzch kęsów pokryć przewidzianymi w recepturze dodatkami,
- wstawić do garowni: temp. ok. 37°C, wilgotność 60%, czas ok. 40 min,
- naciąć wierzch wyrobów według uznania,
- wstawić do pieca i zaparować przez ok. 15 s,
- temp. startowa pieca 240°C,
- temp. wypieku 220°C,
- czas wypieku: chleb – ok. 40 min, bułki - około 15 min.

W przypadku, gdy chcemy uzyskać okrągły chleb z efektem popękanej skórki należy zastosować następującą metodę:

- poprzez delikatne ugniatanie odważonych kęsów (450-500 g) pofałdować powierzchnię górną tworząc nieregularne wzory,
- ułożyć kęsy w okrągłych koszykach stroną pofałdowaną do spodu,
- wstawić do garowni i prowadzić proces do 3/4 gary,
- przełożyć bochenki na blachy wypiekowe odwracając je gładką stroną do dołu,
- prowadzić proces rozrostu do pełnej gary.

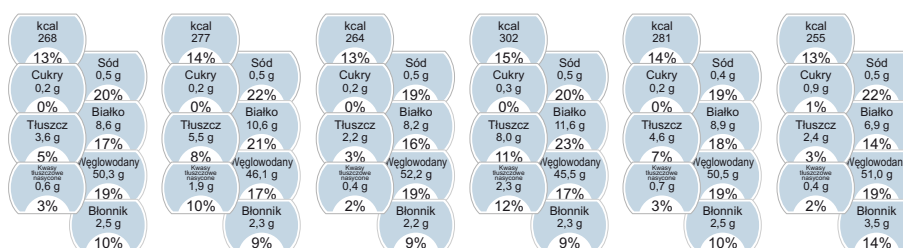


PIECZYWO KUKURYDZA MIX

Uniwersalna mieszanka piekarnicza do wypieku kukurydzianego pieczywa pszennego lub pszenno - żytniego. Mix nadaje się zarówno do wyrobu chleba, jak i drobnego asortymentu. Dodatek grysu kukurydzianego oraz ziaren słonecznika wpływa pozytywnie na strukturę wypieków oraz na ich niepowtarzalny, delikatny smak i złocistą barwę. W zależności od pożądanego efektu końcowego do produkcji pieczywa kukurydzianego można zastosować kilka poniżej przedstawionych receptur.

ELEMENT	SKŁADNIK	40 % bułki kukurydziane	40 % bułki kukurydziane z serem	20 % bułki kukurydziane	20 % bułki kukurydziane z serem i dynią	20 % bułki kukurydziane z sezamem	15 % chleb kukurydziany
Ciasto	KUKURYDZA MIX	0,800 kg	0,800 kg	0,400 kg	0,400 kg	0,400 kg	0,400 kg
	Mąka pszenna T500	1,150 kg	1,150 kg	1,550 kg	1,550 kg	1,550 kg	0,700 kg
	Mąka żytnia T720	-	-	-	-	-	0,500 kg
	Zakwas piekarski	-	-	-	-	-	0,500 kg
	Drożdże	0,075 kg	0,075 kg	0,075 kg	0,075 kg	0,075 kg	0,100 kg
	Sól	-	-	0,015 kg	0,015 kg	0,015 kg	0,020 kg
	Woda	1,000 kg	1,000 kg	1,000 kg	1,000 kg	1,000 kg	0,800 kg
Dodatki	Ser żółty Gouda tłusty	-	0,280 kg	-	0,270 kg	-	-
	Ziarna dyni	-	-	-	0,270 kg	-	-
	Sezam	-	-	-	-	0,110 kg	-
Wsad surowcowy przed wypiekiem:		3,025 kg	3,305 kg	3,040 kg	3,580 kg	3,150 kg	3,020 kg

Informacje GDA* w przeliczeniu na 100 g wyrobu:



* % wskazanego dziennego spożycia dla osoby dorosłej

Metoda:

- odważyć składniki na ciasto,
- miesienie (maszyna spiralna): 4 min na wolnych obrotach i 5 min na szybkich obrotach,
- temperatura ciasta: 28°C,
- leżakowanie w dzieży: 10 min,
- podzielić ciasto na kęsy, naważka: chleb – 450 g, bułki – 70 - 80 g,
- wierzch kęsów pokryć przewidzianymi w recepturze dodatkami,
- wstawić do garowni; temp. ok. 30°C, wilgotność 65%, czas ok. 40 min,
- wstawić do pieca i zaparować przez ok. 15 s,
- temp. startowa pieca 240°C,
- temp. wypieku 210°C,
- czas wypieku: chleb – 35 min, bułki - około 15 min.



PIECZYWO POMIDOR MIX

Wyśmienita, bardzo aromatyczna baza do produkcji pieczywa o pikantnym charakterze. Niepowtarzalny smak zawdzięcza kompozycji suszonych w słońcu pomidorów, cebuli oraz oregano. Doskonale sprawdza się przy produkcji bułek grillowych, paluchów serowych, pizzerek czy sandwiczów. Mieszankę Bakels Pomidor Mix można zastosować jako dodatek do wytwarzanego w danym zakładzie pieczywa. Pozwala to na poszerzenie asortymentu o niebanalne wyroby, które zaspokoją podniebienia najbardziej wymagających klientów. Wystarczy 10%-owy dodatek mixu w stosunku do pozostałych składników ciasta, aby uzyskać pomidorową ciabattę, tosta czy bagietkę. Wyroby na bazie mixu długo zachowują świeżość, aromat i smak.

ELEMENT	SKŁADNIK	chleb/pizzerki	bułki	bułki z serem	
Ciasto	POMIDOR MIX	0,920 kg	0,500 kg	0,500 kg	
	Mąka pszenna T500	0,920 kg	1,000 kg	1,000 kg	
	Drożdże	0,075 kg	0,080 kg	0,080 kg	
	Sól	-	0,020 kg	0,020 kg	
	Woda	1,000 kg	0,850 kg	0,850 kg	
Dodatki	Mąka żytnia T720	0,100 kg	-	-	
	Ser żółty Gouda tłusty	-	-	0,320 kg	
Wsuad surowcowy przed wypiekaniem:		3,015 kg	2,450 kg	2,770 kg	
Informacje GDA* w przeliczeniu na 100 g wyrobu:					
		kcal 261 13% Cukry 0,9 g 1% Tłuszcz 2,5 g 4% Kwasy tłuszczowe nasycone 0,5 g 2%	Sód 0,5 g 23% Białko 8,5 g 17% Węglowodany 49,9 g 18% Błonnik 3,3 g 13%	kcal 250 12% Cukry 0,6 g 1% Tłuszcz 2,0 g 3% Kwasy tłuszczowe nasycone 0,4 g 2%	Sód 0,7 g 31% Białko 8,2 g 16% Węglowodany 48,9 g 18% Błonnik 2,7 g 11%
		kcal 264 13% Cukry 0,5 g 1% Tłuszcz 4,9 g 7% Kwasy tłuszczowe nasycone 2,2 g 11%	Sód 0,8 g 32% Białko 11,0 g 22% Węglowodany 43,2 g 16% Błonnik 2,4 g 10%		

* % wskazanego dziennego spożycia dla osoby dorosłej

Metoda:

- odważyć składniki na ciasto,
- miesienie (maszyna spiralna): 4 min na wolnych obrotach i 4 min na szybkich obrotach,
- temperatura ciasta: 27 - 28°C,
- leżakowanie w dzieży: 15 min,
- podzielić ciasto na kęsy, naważka: chleb – 550 g, bułki - 70 g,
- wierzch kęsów pokryć przewidzianymi w recepturze dodatkami,
- wstawić do garowni; temp. ok. 37°C, wilgotność 65%, czas ok. 40 min,
- naciąć wierzch wyrobów według uznania,
- wstawić do pieca i zaparować przez ok. 15 s,
- temp. startowa pieca 230°C,
- temp. wypieku 210°C,
- czas wypieku: chleb – ok. 35 min, bułki - około 15 min.



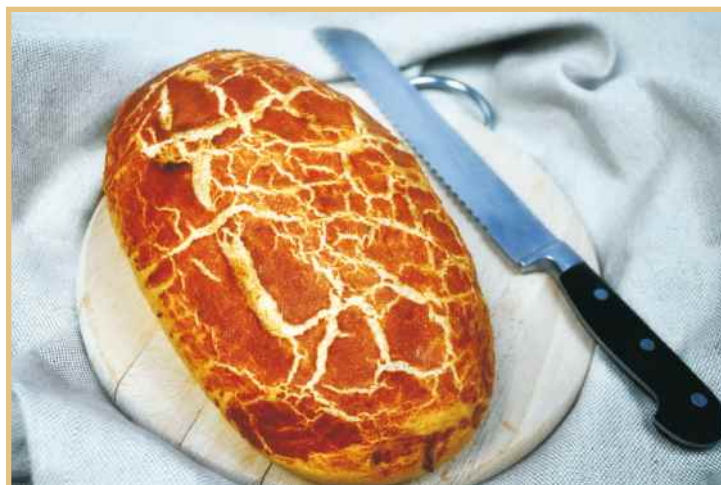
TIGER PASTA

Surowiec w postaci proszku do wytworzenia niebanalnej dekoracji na powierzchni pieczywa. Produkt zawdzięcza nazwę charakterystycznemu wzorowi, jaki zdobi skórkę pieczywa po wyciągnięciu z pieca. Zastosowanie Tiger Pasty jest dobrym sposobem zarówno na podniesienie walorów estetycznych standardowego pieczywa, jak i na urozmaicenie oferowanego asortymentu. Oprócz ciekawego wyglądu wzbogaceni ulega również smak i zapach otrzymanych wypieków.

RECEPTURA PODSTAWOWA	
SKŁADNIK	ILOŚĆ
TIGER PASTA	1,000 kg
Woda (40 °C)	0,880 kg
Drożdże	0,050 kg

Metoda:

- odważyć, połączyć i wymieszać wszystkie składniki do uzyskania jednolitej konsystencji,
- odstawić na około 30 min w temperaturze 25-30°C,
- wyciągnąć z komory rozrostowej pieczywo wygarowane w około 3/4 objętości i posmarować równo jego powierzchnię Tiger Pastą,
- wstawić posmarowane pieczywo do komory rozrostowej i prowadzić proces do pełnej gary,
- wypiekać z zaparowaniem,
- przygotowana Tiger Pasta nadaje się tylko do jednorazowego i natychmiastowego użytku.



LECISOFT FRI

Środek w formie proszku do poprawy parametrów przechowywania gotowego produktu piekarniczego. Wyroby, do których dodano Lecisoft Fri zachowują przez dłuższy czas świeżość i niezmienną jakość. Zawarte w preparacie substancje czynne (wyspecjalizowane enzymy) odpowiednio modyfikują strukturę miększa tak, aby jak najbardziej opóźnić proces czerstwienia. Jednocześnie są one obojętne i całkowicie neutralizują się podczas obróbki termicznej. Dzięki temu nie podlegają obowiązkowi deklarowania ich na etykiecie gotowego wyrobu. Preparat Lecisoft Fri zalicza się do grupy produktów marki Bakels tzw. Clean Label – co w wolnym tłumaczeniu znaczy „czysta etykieta”. Dodatek preparatu Lecisoft Fri w żaden sposób nie wpływa na smak, zapach ani końcowy wygląd produktów.

Sposób użycia

Dozowanie 0,6 – 1,1% na mąkę.



LECIMAX

Wysokiej jakości polepszacz do pieczywa mieszanego i pszennego. Zastosowanie Lecimaxu poprawia wygląd i zwiększa objętość bochenków bez efektu nadmuchania. Powoduje powstanie chrupiącej skórki, przy zachowaniu delikatnego miększa. Polepszacz nadaje się do obróbki ręcznej, jak również na linie chlebowe.

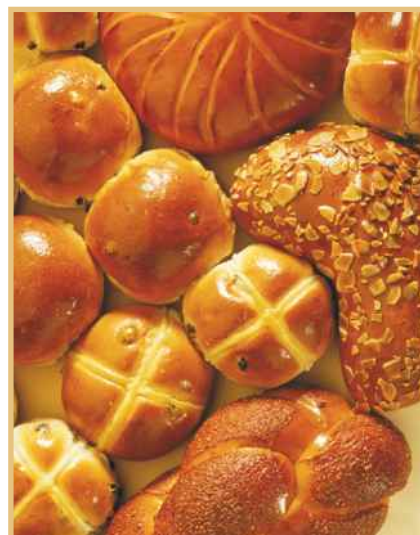
Sposób użycia

Dozowanie - 1% w przeliczeniu na masę mąki. Optymalna dawka może różnić się w zależności od zastosowania.



ME 25 PREPARAT MLEKOZASTĘPCZY

Ekonomiczny zamiennik mleka piekarniczego przy produkcji pieczywa. Mocno chłonie wodę, przez co produkcja jest bardziej wydajna niż przy zastosowaniu standardowego dodatku. Preparat ME25 daje takie same właściwości jak mleko w proszku jednocześnie poprawiając absorpcję wody w cieście i wydłużając świeżość gotowych wyrobów. Dzięki jego zastosowaniu, pieczywo jest bardziej wyrośnięte, skórka bardziej rumiana, a miękisz delikatniejszy. Można go zastosować do produkcji wszelkiego rodzaju wyrobów, w których standardowo przewidziane jest mleko w proszku (pieczywo cukiernicze, ciasta drożdżowe, ciasta półfrancuskie itp.). Ponadto dodatek ME25 sprawia, że ciasto surowe wolniej się starzeje oraz nie wysycha, przez co dłużej można poddawać je obróbce.



Sposób użycia

Dozować 1 - 1,5 % w przeliczeniu na mąkę.

ELEMENT	SKŁADNIK	ciasto drożdżowe, makowce, placki	hot dogi	hamburgery	bułki mleczne, brioche, chałki	ciasto półfrancuskie, rogale, drożdżówki
Ciasto	Mleko	1,000 kg	-	-	1,000 kg	-
	Woda	-	2,750 kg	2,750 kg	-	1,000 kg
	Jaja	0,500 kg	-	-	0,500 kg	0,500 kg
	Cukier	0,500 kg	0,200 kg	0,260 kg	0,500 kg	0,500 kg
	Tłuszcz	0,500 kg	0,500 kg	-	-	0,200 kg
	Masło	-	-	-	0,500 kg	-
	Olej roślinny	-	-	0,500 kg	-	-
	Drożdże	0,200 kg	0,250 kg	0,250 kg	0,200 kg	0,200 kg
	Sól	0,070 kg	0,080 kg	0,080 kg	0,060 kg	0,070 kg
	Mąka 500	4,000 kg	5,000 kg	5,000 kg	4,000 kg	4,000 kg
	ME 25	0,040 kg	0,050 kg	0,050 kg	0,040 kg	0,040 kg
	Lecimax 1%	-	0,050 kg	0,050 kg	-	-
Tłuszcz typu puff	-	-	-	-	1,300 kg	
Sezam	-	-	0,100 kg	-	-	
Wsad surowcowy przed wypiekaniem:		6,810 kg	8,880 kg	9,040 kg	6,800 kg	7,810 kg
Metoda:	- wszystkie składniki, oprócz tłuszczu i mąki, wymieszać razem na zimno, - zmieszać ME 25 z mąką, dodać do ciasta i ponownie wymieszać, - na końcu dodać tłuszcz i wyrobić ciasto do właściwej konsystencji.					
Technolog radzi:	- w przypadku ciasta półfrancuskiego gotowe ciasto składać z tłuszczem typu puff wg receptury określonej jako „trzy razy trzy”, - w przypadku hamburgerów, przed wypiekaniem, bułki spryskać wodą i posypać sezamem.					

MONOFRESH SUPER

Preparat enzymatyczny w proszku do produkcji cukierniczej i piekarniczej, szczególnie polecany tam, gdzie chcemy uzyskać lekki i biały miękisz. Jest on idealny do produkcji bułek hot-dogowych i hamburgerowych, chleba tostowego, chałek, bułek i rogali mlecznych oraz wyrobów na bazie ciasta drożdżowego. Produkt może być stosowany we wszelkich recepturach w połączeniu z tłuszczami piekarniczymi oraz polepszaczami. Zastosowanie Monofresh Super powoduje rozjaśnienie i zmiękczenie miękiszu oraz zwiększenie absorpcji wody. Wpływa to korzystnie na kalkulację wyrobu oraz przedłuża jego świeżość. Dodatek preparatu do surowego ciasta, zabezpiecza je przed obsychaniem i tworzeniem się tzw. skórki podczas obróbki i formowania przed wypiekaniem.



Sposób użycia

Dozować 0,5 - 1 % w przeliczeniu na masę ciasta.

INDEX PRODUKTÓW

LECISOFT FRI	13
MONOFRESH SUPER	14
PIECZYWO CIABATTA MIX	9
PIECZYWO GOLIAT MIX	5
PIECZYWO GRAHAM PEŁNOZIARNISTY MIX	6
PIECZYWO IG MIX	3
PIECZYWO KUKURYDZA MIX	11
PIECZYWO POMIDOR MIX	12
PIECZYWO QUINOA ORGANIC	4
PIECZYWO WŁOSKI MIX PIKANTNY	8
PIECZYWO ZIEMIAŃSKI MIX	10
PIECZYWO ŻEŃ - SZEŃ MIX	7
POLEPSZACZ DO PIECZYWA LECIMAX	13
PREPARAT MLEKOZASTĘPCZY ME25	14
TIGER PASTA	13



INDEX RECEPTUR

BRIOCHE	14
BUŁKI GOLIAT	5
BUŁKI GRAHAM PEŁNOZIARNISTE	6
BUŁKI IG	3
BUŁKI KUKURYDZIANE	11
BUŁKI KUKURYDZIANE Z SEREM	11
BUŁKI KUKURYDZIANE Z SEREM I DYNIA	11
BUŁKI KUKURYDZIANE Z SEZAMEM	11
BUŁKI MLECZNE	14
BUŁKI PIKANTNE	8
BUŁKI POMIDOROWE	12
BUŁKI POMIDOROWE Z SEREM	12
BUŁKI QUINOA ORGANIC	4
BUŁKI ŻEŃ - SZENIOWE	7
CHAŁKI	14
CHLEB GOLIAT	5
CHLEB GRAHAM PEŁNOZIARNISTY	6
CHLEB IG	3
CHLEB KUKURYDZIANY	11
CHLEB PIKANTNY	8
CHLEB POMIDOROWY	12
CHLEB QUINOA ORGANIC	4
CHLEB TYGRYSI	13
CHLEB ZIEMIAŃSKI	10
CHLEB ZIEMIAŃSKI CZOSNKOWO - ZIOŁOWY	10
CHLEB ZIEMIAŃSKI Z CZOSNKIEM	10
CHLEB ZIEMIAŃSKI ZIOŁOWY	10
CHLEB ŻEŃ - SZENIOWY	7
CIABATTA POMODORO	9
CIABATTA WIELOZIARNISTA	9
CIABATTA Z OLIWKĄ	9
CIABATTA ZIOŁOWA	9
CIASTO DROŹDZOWE	14
CIASTO NA MAKOWCE	14
CIASTO PÓLFRANCUSKIE	14

DROŹDZÓWKI	14
HAMBURGERY	14
HOT DOGI	14
PIKANTNE SCONES	8
PIZZA - PIKANTNE SPODY	8
PIZZA - SPODY	9
PIZZERKI	12
ROGALE	14
SCONES PIKANTNE	8



KONTAKTY

BAKBEL
EUROPE

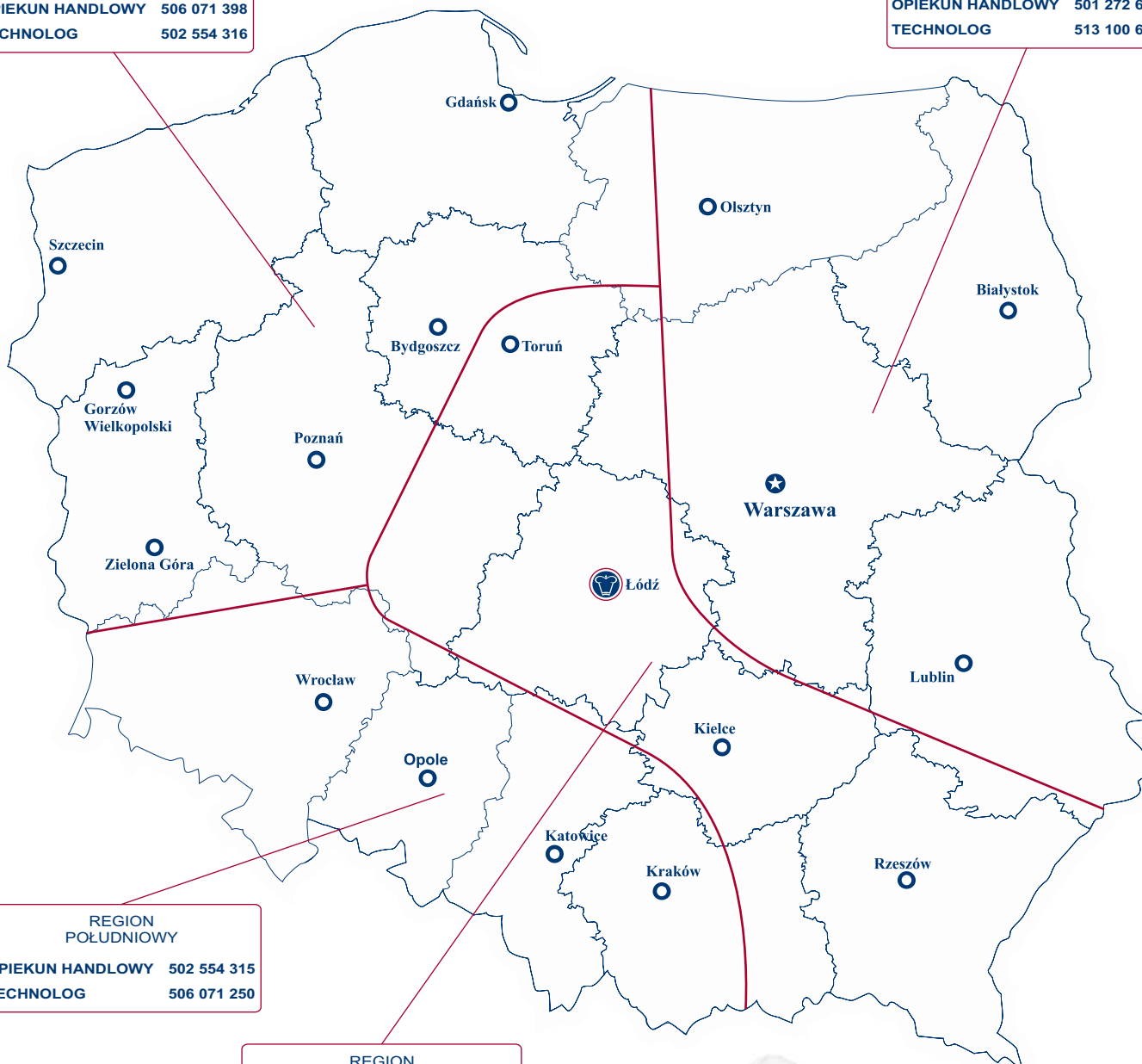


GŁÓWNY TECHNOLOG 502 554 317

**DZIAŁ HANDLOWY tel. 42/25 46 611 i 612
fax 42/25 46 601 i 610**

REGION
PÓLNO-CZĘŚĆ ZACHODNI
OPIEKUN HANDLOWY 506 071 398
TECHNOLOG 502 554 316

REGION
PÓLNO-CZĘŚĆ WSCHODNI
OPIEKUN HANDLOWY 501 272 608
TECHNOLOG 513 100 644



REGION
POŁUDNIOWY
OPIEKUN HANDLOWY 502 554 315
TECHNOLOG 506 071 250

REGION
CENTRALNY
OPIEKUN HANDLOWY 502 554 307
TECHNOLOG 510 053 720

KWARTET - BAKELS sp. z o.o.

93-231 Łódź, ul. Dostawcza 12, Polska
Centrala +48 42 25 46 600 Fax +48 42 25 46 601
biuro@kwartet-bakels.pl www.kwartet-bakels.pl www.bakels.com

A member of the SWISS  BAKELS Group



DYSTRYBUTOR