

**minit**<sup>®</sup>  
PRODUKTOVÝ KATALÓG

**TVORÍME  
PEKÁRENSKÉ  
ZÁŽITKY**





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

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

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

Našu južnoslovenskú pekárenskú tradíciu a umenie nielen chránime a šírime, ale modernými postupmi ju neustále zveľadujeme, inovujeme a rozvíjame tak, aby sme ľuďom mohli dávať okrem neodolateľne chutných a kvalitných chlebíkov, pečív, pochúťok, dobrôtok a jedál aj také príjemné zážitky, s ktorými sa ich deň stane krajsím.

# *Sme tvorcami pekárenských zážitkov*

## **”Naše hodnoty**

### **rodina**

charakter, nadšenie, energia, ľudskosť, rešpekt k tradícii

### **originalita**

vlastné pôvodné receptúry a ich verné dodržiavanie a zároveň neustále hľadanie nového a originálneho - inovatívnosť, modernosť, prekvapivosť

### **kvalita**

čerstvosť ingrediencií, hygiena, spoľahlivé výrobné postupy,  
žiadne kompromisy

### **absencia slova „nedá sa“**

čo sa dá vymyslieť, to sa dá aj vytvoriť... a tak to aj robíme.



# chlieb **OSKAR**

CHLEBY



z kamennej  
pece



dlhé zrenie  
cesta



zo slovenských  
surovín

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





NUTRI-SCORE



### Pšeničný kváskový chlieb

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



508g -18°C 180min 200°C 5min ✓ 12

Alergény: 1



NUTRI-SCORE



### Viaczrnný kváskový chlieb

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



508g -18°C 180min 200°C 5min ✓ 12

Alergény: 1, 11



NUTRI-SCORE



### Slnečnicový kváskový chlieb

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



508g -18°C 180min 200°C 5min ✓ 12

Alergény: 1

**PRE  
KRAJŠÍ  
DEŇ.**

MINIT SLOVAKIA, spol. s r.o.

Múzejná 208/1 • 929 01 Dunajská Streda, Slovenská republika  
info@minitbakery.sk

www.minitbakery.sk

**minit®**

CHLEBY



# chlieb **Kvasko.**

Prinášame líniu kváskových chlebov pre všetkých milovníkov poctivého pekárstva. Spájajú tradičnú chleború receptúru a pravý materský kvások, výsledkom čoho je chrumkavý chlieb, ktorý zasýti celú rodinu a symbolizuje tradičnú chut' domova. Kvaskovia neobsahujú droždie, pridané látky, ani žiadne E-čka.





## Kvasko rascový chlieb

Rascový chlieb patrí k najtradičnejším druhom chleba slovenských domácností. Vyrábame ho z poctívych 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 vystepovanom materskom kvásku, aby bol chlieb právom stredobodom každého stolovania, nie len jeho nepatrým doplnkom.



508g -18°C 180min 190°C 6min ✓ 12

Alergény: 1



## Kvasko roľnícky chlieb

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



508g -18°C 180min 190°C 6min ✓ 12

Alergény: 1



## Kvasko pšeničný chlieb

Známy, klasický biely pšeničný chlieb zo pšeničnej múky sa vyznačuje krásnou, jednotnou striedkou s malými bubblekami v striedke. Chlieb patrí k najobľúbenejším druhom tradičných pokrmov našich domácností. Za chrumkavosť kôrky vďačíme pečeniu v tradičnej kamennej peci.



508g -18°C 180min 190°C 6min ✓ 12

Alergény: 1



## Kvasko tradičný chlieb

Charakteristickou črtou Kvasko tradičného chleba je jeho lákavý vzhľad a výnimočný točený tvar. Šikovné ruky a trepazlivá 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 poctívohor prírodného materského kvásku. V každom zahryznutí cítiť lásku, cit a odbornú prácu našich pekárov.



508g -18°C 180min 190°C 6min ✓ 12

Alergény: 1



## Kvasko farmársky chlieb

Kvasko farmársky chlieb odzrkadľuje tvorivú prácu a odhadanie našich pekárov pečieť lahodné chleby. Vďaka dlho zrejúcemu materskému kvásku, vyrobenému len z vody a múky, má chlieb lahodnú striedku a chrumkavú kôrku tmavozlatej farby. Ked' ho zbadáte, zláka vás bohatý posyp zo zlatého ľanu, ľanových semiačok a ovsených vločiek. Vôňa a neodolateľná chut čerstvo upečeného chleba razom premení vaš rodinný stôl na sviatočné chvíle a stane sa vaším verným spoločníkom.



508g -18°C 180min 190°C 6min ✓ 12

Alergény: 1, 11

**PRE  
KRAJŠÍ  
DEŇ.**

**MINIT SLOVAKIA, spol. s r.o.**

Múzejná 208/1 • 929 01 Dunajská Streda, Slovenská republika  
info@minitbakery.sk

[www.minitbakery.sk](http://www.minitbakery.sk)

**minit**®

CHLEBY



s kváskom

E-free



### Kváskový Delikates Premium

Biely pšeničný kváskový chlieb, vyrobený podľa tradičnej receptúry s prírodným kváskom. S chrumbavou zlatozltou kôrkou, jemne vláčnou striedkou a úžasnejou pravou chlebovou chutou a vôňou.



408g

-

200°C

8min

✓

20

Alergény: 1

s kváskom



### Kváskový slovenský chlieb

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



408g

-

190°C

6min

✓

30

Alergény: 1

E-free



### Chalupársky kváskový chlieb

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



408g

-

200°C

8min

✓

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 olejnate semienka (slnečnica, ľan a sezam).



253g

-

120min

-

-

24

Alergény: 1, 6, 11

Populárna základná potravina, vďaka pridanému prírodnému kvásku sa teší čoraz väčšej obľube. Pšenično - ražné, klasické biele, celozrnné alebo viaczrnné, všetky s nenapodobiteľnou chutou, chrumbavou kôrkou a jemnou vláčnou striedkou.



s kváskom E-free

### 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.

408g -18°C - 200°C 8min ✓ 25

Alergény: 1

s kváskom E-free

### Pšenično-ražný pastiersky chlieb

Nadýchaný, vláčny a chuťovo vyvážený pšenično - ražný chlebík pre všetky vaše zmysly. Výnimočný okrúhly, zauzený tvar so zlatohnedou jemne pomúčenou chrumkavou kôrkou.

408g -18°C - 200°C 8min ✓ 25

Alergény: 1



s kváskom

### Kváskový tekvicový chlieb

Vysokohodnotný tekvicový chlieb s prírodným kváskom. Receptúra z pšeničnej a ražnej múky, s bohatým obsahom tekvicových semienok (viac ako 10 %) v striedke aj chrumkavom posype.

408g -18°C 3h 190°C 6min ✓ 20

Alergény: 1

s kváskom

### Richtársky kváskový chlieb svetlý

Chlieb z pšeničnej a ražnej múky, ktorý sme stočili do atraktívnej prekladanej formy. Kvalitu chleba ešte zvyšuje náspríkoplný kvások, ktorý sme použili do prípravy cesta. Rustikálny vzhľad chleba doplní múčny posyp na povrchu.

408g -18°C - 190°C 12min - 30

Alergény: 1



**PRE  
KRAJŠÍ  
DEŇ.**

**MINIT SLOVAKIA, spol. s r.o.**

Múzejná 208/1 • 929 01 Dunajská Streda, Slovenská republika  
info@minitbakery.sk

[www.minitbakery.sk](http://www.minitbakery.sk)

**minit**®

CHLEBY



# pekárenské výrobky

*Slané pečivá s unikátnou jemnou  
štruktúrou, chrumkavým  
povrchom a mäkkou stredkou.*

*Obohatené o cenné zložky.  
Ideálne nielen ako príloha, ale  
aj ako samostatné  
chutovky:*





s kváskom

### Kváskový koreň tmavý

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

80g -18°C - 200°C 10min - 30

Alergény: 1

### Kvásková slaninová chlebová tyčinka

Cesto tohto produktu tvorí pšeničná a celozrnná múka (37,3 %) s varenými zemiakmi, ďalej obsahuje aj sušenú cibúľu a kocky slaniny. Cesto bolo obohatené o bravčovú mast. Povrchový posyp tvorí zemiaková múka so sezamovými semienkami.

83g -18°C - 190°C 6min ✓ 70

Alergény: 1, 11



### Rožok PIVEC

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

70g -18°C 60min 210°C 12min ✓ 80

Alergény: 1

### Štangel olivový

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

80g -18°C - 165°C 23min ✓ 80

Alergény: 1, 3, 11



**PRE  
KRAJŠÍ  
DEŇ.**

**MINIT SLOVAKIA, spol. s r.o.**

Múzejná 208/1 • 929 01 Dunajská Streda, Slovenská republika  
info@minitbakery.sk

[www.minitbakery.sk](http://www.minitbakery.sk)

**minit**®

# pekárenské výrobky

Oblúbené pečivo, v originálnom francúzskom štýle, klasické pšeničné, s vysokým podielom špaldovej múky, alebo pridaním prírodného kvásku. Všetky sa tešia veľkej obľube na našom stole.

s kváskom



## Bagueta 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.



68g -18°C 30min 180°C 4min ✓ 70

Alergény: 1

s kváskom



## Bagueta 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.



113g -18°C 30min 180°C 4min ✓ 40

Alergény: 1

s kváskom



## Kvásková bageta špaldová

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



113g -18°C 30min 180°C 4min ✓ 40

Alergény: 1, 6



### Tekvicová kocka

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

72g -18°C 30min 180°C 4min ✓ 60

Alergény: 1, 7

### Kvásková kocka olivová

Cesto kváskovej olivovej kocky je obohatené kúskami čiernych a zelených olív, dochutene bazalkou, tymianom a oregánom. Povrch sme bohatovo posypali sezamovými semiačkami.

93g -18°C 30min 180°C 4min ✓ 55

Alergény: 1, 11



### Fit kocka s kváskom

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

73g -18°C 30min 190°C 6min ✓ 70

Alergény: 1, 11

### Kvásková paradajková kocka

Cesto sme obohatili o kúsky sušenej paradajky, čím vás prevedieme do mediteránnej atmosféry. Typickú chuť tejto kváskovej kocky dotvára zmes byliniek: bazalka, oregano a majoranka. Chrumkavosť povrchu dotvárajú hnedé a zlaté ľanové semiačka a sezam.

93g -18°C - 190°C 6min ✓ 55

Alergény: 1, 11



### Mini pletenec s kváskom zemiakový

Cesto pečiva je obohatené o varené zemiaky, čím získame žiadane vláčnosť a ľahkosť. Vďaka zaujímavému točenému tvaru sa pečivo rýchlo stane obľúbeným doplnkom nášho jedálňička. Povrch zdobí špeciálna zmes semiečok.

113g -18°C - 190°C 6min ✓ 45

Alergény: 1, 11

**PRE  
KRAJŠÍ  
DEŇ.**

**MINIT SLOVAKIA, spol. s r.o.**

Múzejná 208/1 • 929 01 Dunajská Streda, Slovenská republika  
info@minitbakery.sk

[www.minitbakery.sk](http://www.minitbakery.sk)

**minit**®

# minitky

MINITKY

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





### MINITKY čokoládové

Chrumkavý koláčik z jemného lístkového cesta, s pravou čokoládou pre milovníkov jej chuti.

30g -18°C - 185°C 16min ✓ 4kg

Alergény: 1, 6, 7

### MINITKY marhuľové

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

27g -18°C - 185°C 16min ✓ 4kg

Alergény: 1, 7



### MINITKY vanilkové

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

35g -18°C - 185°C 16min ✓ 4kg

Alergény: 1, 7

### MINITKY granátové jablko s vanilkovou príchuťou

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

32g -18°C - 185°C 16min ✓ 4kg

Alergény: 1, 7



### MINITKY malinové

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

30g -18°C - 185°C 16min ✓ 4kg

Alergény: 1, 7

**PRE  
KRAJŠÍ  
DEŇ.**

**MINIT SLOVAKIA, spol. s r.o.**

Múzejná 208/1 • 929 01 Dunajská Streda, Slovenská republika  
info@minitbakery.sk

[www.minitbakery.sk](http://www.minitbakery.sk)

**minit**®

MINITKY



Chrumkavý koláčik z jemného lístkového cesta, plnený krémovo sladkou tvarohovou plnkou. Oblúbená chut' pre každého, pre deti aj dospelých.

27g -18°C - 185°C 16min ✓ 4kg

Alergény: 1, 3, 7



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

33g -18°C - 185°C 16min ✓ 4kg

Alergény: 1, 3, 7



Jemný mini koláčik z chrumkavého lístkového cesta ukrýva v sebe neobvyčajnú plnkú - slaný karamel. Pridaním soli do sladkého karamelu sa dokonale zdôrazní jeho chuť a jemne zmierní sladkosť, čoho výsledkom je dokonalý gurmánsky zážitok.

28g -18°C - 185°C 16min ✓ 4kg

Alergény: 1, 7



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

35g -18°C - 185°C 16min ✓ 4kg

Alergény: 1, 7

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



### MINITKY syrové Karička

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

27g -18°C - 185°C 16min ✓ 4kg

Alergény: 1, 3, 7

### 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.

26g -18°C - 185°C 16min ✓ 4kg

Alergény: 1, 3, 7



### MINITKY hot-dog

Chrumkavý koláčik z jemného lístkového cesta, do ktorého sme skryli šľavnatý kúsok páru v spojení s lahodným kečupom. Klasika v mini tvaru pre každého.

30g -18°C - 185°C 16min ✓ 4kg

Alergény: 1, 7

### MINITKY FIT šunka - syr

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

32g -18°C - 185°C 16min ✓ 4kg

Alergény: 1, 3, 6, 7, 11



### MINITKY klobásové

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

20g -18°C - 185°C 16min ✓ 4kg

Alergény: 1, 3, 7

**PRE  
KRAJŠÍ  
DEŇ.**

**MINIT SLOVAKIA, spol. s r.o.**

Múzejná 208/1 • 929 01 Dunajská Streda, Slovenská republika  
info@minitbakery.sk

[www.minitbakery.sk](http://www.minitbakery.sk)

**minit**®

MINITKY



### MINITKY pizzové

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



24g -18°C - 185°C 16min ✓ 4kg

Alergény: 1, 7, 9



### MINITKY nivové

Vychutnajte obľúbenú príchuť syra niva s modrou pliesňou v kombinácii s nezameniteľným jemným cestom minitiek.



30g -18°C - 185°C 16min ✓ 4kg

Alergény: 1, 3, 6, 7



### MINITKY bryndzové

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



26g -18°C - 185°C 16min ✓ 4kg

Alergény: 1, 3, 7, 11



### MINITKY pagáčik oškvarkový

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



20g -18°C - 185°C 16min ✓ 4kg

Alergény: 1, 3, 7



### MINITKY syrovo - slané

Slaný pagáčik z krehkého lístkového cesta, bohatu posypaný strúhaným syrom. Lahodnú chut pagáčika znásobuje po upečení chrumkavá syrová posypka.



20g -18°C - 185°C 16min ✓ 4kg

Alergény: 1, 7



## MINITKY croissant maslový

Chrumkavý maslový croissant podľa francúzskej receptúry.

30g -18°C - 185°C 17min ✓ 4kg

Alergény: 1, 3, 6, 7

## MINITKY croissant nugátový

Krehký croissant, bohatu plnený sladkým nugátovým krémom z pravých lieskovcov pre krémové zahryznutie.

30g -18°C - 185°C 17min ✓ 4kg

Alergény: 1, 3, 7, 8



## MINITKY Viacrznný croissant slivkový so sezamovým posypom

Chrumkavý croissant z viacrznného lístkového cesta s neodolateľou slivkovou plnkou. Chrumkavosť koláčika znásobuje sezamová posýpka.

30g -18°C - 185°C 17min ✓ 4kg

Alergény: 1, 7, 11

## Rollo škoricové

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

30g -18°C - 185°C 17min ✓ 4kg

Alergény: 1, 3, 7



## Rollo čokoládové

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

30g -18°C - 185°C 17min ✓ 4kg

Alergény: 1, 3, 6, 7

**PRE  
KRAJŠÍ  
DEŇ.**

**MINIT SLOVAKIA, spol. s r.o.**

Múzejná 208/1 • 929 01 Dunajská Streda, Slovenská republika  
info@minitbakery.sk

[www.minitbakery.sk](http://www.minitbakery.sk)

**minit**®

MINITKY

# kusové výrobky

KUSOVÉ VÝROBKY

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





### Tyčinka s vanilkovou príchuťou

Jemný koláčik plnený pravým sladkým vanilkovým krémom. Klasická chut', ktorá Vás vždy poteší.

85g -18°C - 175°C 23min ✓ 30

Alergény: 1, 7

### Jablkovo-škoricová kapsa

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

115g -18°C - 175°C 23min ✓ 25

Alergény: 1, 7



### XL Duo puding-granátové jablko

Maškrtá z jemného lístkového cesta, bohatá plnená krémovou plnkou v spojení s kyslastou príchuťou granátového jablka. Skvelý tip na desiatu, alebo vždy, keď vás prekvapí chut' na niečo sladké.

100g -18°C - 175°C 23min ✓ 30

Alergény: 1, 7



### XXL Duo mascarpone - malina

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

110g -18°C - 175°C 23min ✓ 25

Alergény: 1, 3, 7



### XXL Duo puding-jahoda

Jemný koláč z chrumkavého lístkového cesta ukrýva lahodnú kombináciu krémového vanilkového pudingu a sladkých jahôd.

110g -18°C - 175°C 23min ✓ 25

Alergény: 1, 3, 7

**PRE  
KRAJŠÍ  
DEŇ.**

**MINIT SLOVAKIA, spol. s r.o.**

Múzejná 208/1 • 929 01 Dunajská Streda, Slovenská republika  
info@minitbakery.sk

[www.minitbakery.sk](http://www.minitbakery.sk)

**minit**®

KUSOVÉ VÝROBKY



### 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. Je vždy pripravená utišiť Váš hlad, a dodá Vám tú správnu energiu.

80g -18°C - 175°C 23min ✓ 30

Alergény: 1, 7



### Pletenec s javorovým sirupom

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

100g -18°C - 175°C 23min ✓ 30

Alergény: 1, 3, 7, 8



### Čokoládová rolka

Koláč z jemného lístkového cesta a kvalitnej plnky z čokolády. Neodolateľné spojenie chrumkavého cesta a kvalitnej čokolády, čokoládová chuť už pri prvom zahryznutí.

67g -18°C - 175°C 23min ✓ 30

Alergény: 1, 6, 7



### Orechový rožtek

Jemný rožtek z krehkého lístkového cesta bohatu plnený orechovou plnkou z vlašských orechov. Vlašské orechy obsahujú vitamíny a minerálne látky, ktoré blahodárne pôsobia na nás organizmus. Tento koláčik je vždy prípravený utišiť váš hlad.

100g -18°C - 175°C 23min ✓ 25

Alergény: 1, 7, 8



### Makový rožtek

Krehký rožtek z jemného lístkového cesta, ktorý sme bohatu naplnili šťavnatou makovou plnkou. Mak patrí medzi klasické domáce plnky tradičnej slovenskej kuchyne. Náš rožtek vám určite pripomene detstvo a pravú chuť z láskov pripravených koláčikov od babičky.

100g -18°C - 175°C 23min ✓ 25

Alergény: 1, 7, 8



### Hrebeň mak - med

Jemný koláčik z krehkého lístkového cesta s bohatou makovou plnkou v kombinácii s medom. Mak patrí medzi klasické domáce plnky tradičnej slovenskej kuchyne. Malé olejnaté semienka maku v spojení so vcelím medom sú plné vitamínov, minerálov a zdraviu prospiešnych látok.

80g -18°C - 175°C 23min ✓ 30

Alergény: 1, 7

### Vankúšik nugát - puding

Vychutnajte si spojenie krehkého lístkového cesta s lieskovo orieškovou plnkou a lahodným pudincem. Chrumkavé kakaové vločky na povrchu lákajú k opakovanému zahryzniu.

85g -18°C - 175°C 23min - 30

Alergény: 1, 3, 7, 8



### 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.

100g -18°C - 175°C 23min - 30

Alergény: 1, 3, 7

### Jahodová tyčinka

Svieži a šťavnatý koláčik z chrumkavého cesta, do ktorého sme pridali tradičnú ovocnú plnku, a to jahodovú. Koláčik vás príjemne osvieží ako skutočné letné pokušenie.

85g -18°C - 175°C 24min - 30

Alergény: 1, 7



### Kuker slivkový

Pečivo z tmavého lístkového cesta plnený fantastickým slivkovým lekvárom, ktorý sa varí tradičným spôsobom v kotlíku. Vďaka svojmu jedinečnému tvaru táto špecialita okamžite pútia pozornosť. Chrumkavosť povrchu zabezpečí zmes sezamových a ľanových semienok.

85g -18°C - 175°C 23min ✓ 30

Alergény: 1, 3, 11

**PRE  
KRAJŠÍ  
DEŇ.**

**MINIT SLOVAKIA, spol. s r.o.**

Múzejná 208/1 • 929 01 Dunajská Streda, Slovenská republika  
info@minitbakery.sk

[www.minitbakery.sk](http://www.minitbakery.sk)

**minit**®

**KUSOVÉ VÝROBKY**



### XXL syrové

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

110g   -18°C   -   175°C   23min   -   25

Alergény: 1, 3, 7



### XL pizzové

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

85g   -18°C   -   175°C   23min   ✓   30

Alergény: 1, 7, 9



### 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.

100g   -18°C   -   175°C   23min   ✓   25

Alergény: 1, 3, 7



### 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.

85g   -18°C   -   175°C   23min   ✓   30

Alergény: 1, 3, 7



### Trojuholník s klobásovou plnkou

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

100g   -18°C   -   175°C   23min   ✓   25

Alergény: 1, 3, 7



### Kapsa smotana-slanina

Chrumkavé pečivo z jemného lístkového cesta s výdatnou slaninovo-smotanovou náplňou. Posyp zo strúhaného syra a pažitky dodáva pečivu výnimočnú a neodolateľnú chuť.

85g -18°C - 175°C 23min - 30

Alergény: 1, 7, 9

### Kapsa pizzovo - klobásová

Oblúbené pečivo z krehkého lístkového cesta, plnené šťavnatou pikantnou pizzovou zmesou s paradajok a pikantnej klobásy. Skvelý „snack to go“, ktorý zaženie hlad a pochutia si na nej aj milovníci jemne štiplavých snackov.

85g -18°C - 175°C 23min - 30

Alergény: 1, 7, 9



### Kapsa pizzovo - šunková

Oblúbené pečivo z krehkého lístkového cesta, plnené šťavnatou pizzovou zmesou z paradajok, šunky a kukurice. Skvelý „snack to go“, ktorý zaženie hlad.

100g -18°C - 175°C 23min - 30

Alergény: 1, 3, 7



### Hot-Dog

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

110g -18°C - 175°C 23min - 25

Alergény: 1, 6, 7, 10



### MAXI viaczrnná tyčinka

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

100g -18°C - 175°C 23min ✓ 25

Alergény: 1, 7, 11

**PRE  
KRAJŠÍ  
DEŇ.**

**MINIT SLOVAKIA, spol. s r.o.**

Múzejná 208/1 • 929 01 Dunajská Streda, Slovenská republika  
info@minitbakery.sk

[www.minitbakery.sk](http://www.minitbakery.sk)

**minit**®

**KUSOVÉ VÝROBKY**



### Syrový slimák

Skvelé pečivo z lístkového cesta v zatočenom tvaru s obľúbenou syrovou plnkou a bohatou chrumkavou syrovou posypkou.



100g -18°C - 175°C 23min ✓ 30

Alergény: 1, 3, 6, 7



### Slimák škoricový

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



100g -18°C - 175°C 23min ✓ 25

Alergény: 1, 7



### Slimák pudingový s hrozienkami

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



100g -18°C - 175°C 23min ✓ 30

Alergény: 1, 7



### Pizzový slimák

Skvelé pečivo z lístkového cesta v zatočenom tvaru s vyhladávanou pizzovou plnkou. Šťavnatý, chrumkavý s chuťou Talianska na jazyku.



80g -18°C - 175°C 23min ✓ 30

Alergény: 1, 7

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



### XL Croissant maslový

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

|  
70g -18°C - 175°C 23min ✓ 30

Alergény: 1, 7

### XL Croissant nugátový

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

|  
80g -18°C - 175°C 23min ✓ 30

Alergény: 1, 3, 7, 8



### Wellness croissant

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

|  
80g -18°C - 175°C 23min ✓ 30

Alergény: 1, 7, 11

### Croissant šunka - syr

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

|  
100g -18°C - 175°C 23min ✓ 25

Alergény: 1, 3, 7, 11



**PRE  
KRAJŠÍ  
DEŇ.**

**MINIT SLOVAKIA, spol. s r.o.**

Múzejná 208/1 • 929 01 Dunajská Streda, Slovenská republika  
info@minitbakery.sk

[www.minitbakery.sk](http://www.minitbakery.sk)

**minit**®

KUSOVÉ VÝROBKY



### XL Rollo škoricové

Voňavý koláčik z krehkého lístkového cesta v rolovanom tvaru, s plnkou zatočenou medzi plátkami cesta. Vďaka škoricovej plnke má koláčik neopakovateľnú chuť a vônu.



85g -18°C - 175°C 23min ✓ 30

Alergény: 1, 3, 7



### XL Rollo čokoládové

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



85g -18°C - 175°C 23min ✓ 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.



85g -18°C - 175°C 23min ✓ 30

Alergény: 1, 3, 7



### Dvojfarebný croissant lesná zmes

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



85g -18°C - 175°C 23min ✓ 30

Alergény: 1, 3, 7

Tradičná francúzska pochútka z kysnutého vrstvového cesta, ktoré vzniká technológiou, kedy sa na pláty cesta kladie zmäknuté maslo, a spoločne sa vyval'ká. Tento proces sa volá laminácia. Upečený výrobok vďaka nemu získava vločkovitú, nadýchanú štruktúru a nezameniteľnú chut'.

# vegan línia

Pre všetkých vyznávačov „veggie“ životného štýlu. Vďaka dôkladnému výberu kvalitných surovín a starostlivej kontrole nášho výrobného procesu vám ponúkame aj VEGÁNSKE verzie Vami oblúbených výrobkov.

## VEGAN hotdog s horčicou a kečupom

Hotdog je pripravený na rastlinnej báze z hrachovej bielkoviny. Chuť v kombinácii s kečupom a horčicou v chrumkavom ceste je fantastická, a isto odporúčame tento skvelý koláčik s posypom zo sezamu a ľanu vyskúšať.

-18°C - 175°C 23min ✓ 25

Alergény: 1, 10, 11



## VEGAN štangel

Jemné pečivo z mierne sladkastého lístkového cesta s chrumkavou vegánskou posypkou. Jedná sa o výbornú pochúťku snackového typu, a tiež je vhodný ako príloha ku šalátom.



-18°C - 175°C 22min ✓ 80

Alergény: 1, 9

**PRE  
KRAJŠÍ  
DEŇ.**

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

[www.minitbakery.sk](http://www.minitbakery.sk)

**minit**

VEGAN LÍNIA



# pagáče

Oblúbené tradičné pagáče  
z lístkového cesta v rôznych príchutiach. Sú  
obľúbené pre svoju jemnú štruktúru,  
nadýchaný vzhľad a chut', 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.

85g -18°C - 175°C 17min ✓ 25

Alergény: 1, 7

### Oškvarkový pagáč

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

85g -18°C - 175°C 23min ✓ 25

Alergény: 1, 3, 7



### Kukuričný pagáčik s posýpkou

Chrumkavý pagáč z lístkového cesta s kukuričnou krupicou a drvinou v striedke. Posýpka je z drvených tekvicových semiačok.

50g -18°C - 175°C 23min ✓ 40

Alergény: 1

### Pagáč so zníženým obsahom sacharidov

Náš chrumkavý pagáč obsahuje o 38% menej sacharidov ako podobný výrobok, čo určite ocení každý gurmán, ktorý dbá o svoju líniu. Je výborným zdrojom vlákniny, obsahuje až 5,3 g na 100 g pagáča. Bohatý posyp dopĺňajú ľanové a sezamové semienka.

100g -18°C - 175°C 23min ✓ 25

Alergény: 1, 6, 11



**PRE  
KRAJŠÍ  
DEŇ.**

**MINIT SLOVAKIA, spol. s r.o.**

Múzejná 208/1 • 929 01 Dunajská Streda, Slovenská republika  
info@minitbakery.sk

[www.minitbakery.sk](http://www.minitbakery.sk)

**minit**®

**KUSOVÉ VÝROBKY**

Oblúbené šťavnaté  
mini tortičky z jemného  
piškótového cesta  
doplňené ovocím, alebo  
čokoládou. Koláčiky  
v košíčku sú ideálne  
ako rýchla maškrta.



# muffiny



## Mini muffin s ovocím

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

65g	-18°C	120min	-	-	-	20

Alergény: 1, 3, 7



## Mini muffin čokoládový

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

65g	-18°C	120min	-	-	-	20

Alergény: 1, 3, 6, 7



## Mini muffin mrkvový s tekvicovým posypom

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

65g	-18°C	120min	-	-	-	20

Alergény: 1, 3, 7

# koláče

Ponuka moravských koláčov z klasického sladkého kysnutého cesta s posýpkou. Jedná sa o voňavú a nadýchanú lahôdku s rôznymi náplňami.



## Koláč makový

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

65g -18°C - 165°C 15min - 40

Alergény: 1, 3, 7

## Koláč tvarohový

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

65g -18°C - 165°C 15min - 40



**PRE  
KRAJŠÍ  
DEŇ.**

**MINIT SLOVAKIA, spol. s r.o.**

Múzejná 208/1 • 929 01 Dunajská Streda, Slovenská republika  
info@minitbakery.sk

[www.minitbakery.sk](http://www.minitbakery.sk)

**minit**®

KUSOVÉ VÝROBKY

# štrúdle

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



## Štrúdľa višňovo-maková

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



500g -18°C 60min 190°C 23min ✓ 2

Alergény: 1, 3, 7



## Štrúdľa jablkovo-orechová

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



600g -18°C 60min 190°C 23min ✓ 2

Alergény: 1, 3, 7, 8

# radostníky

Sladké RADOSTNÍKY MINIT sú doslova ako od babičky. Vyrábané s láskou a použitím prírodného kvásku, Vás očaria nádychom nostalgických spomienok. Ozdobené mrveničkou, makom, a ovocím, sú presne také, na aké sú milovníci tradičných, slovenských domácich chutí zvyknutí.

IBA  
ROZMRAZ



## RADOSTNÍK marhuľový

Marhuľa s mrveničkou a s kúskami marhuľ pripomína letné, prázdninové, domáce koláče od babičky a vďaka sviezej chuti marhuľ robí RADOSTNÍK ešte chutnejším.



101g -18°C 60 min - - - 27

Alergény: 1, 3, 7



## RADOSTNÍK jablkový

Oblúbený mak s tradičnými slovenskými jablkami tvoria základ jablkového RADOSTNÍKA, ktorý okrem jablkového pyré s kúskami jablíc, obsahuje aj mak čo dodáva koláču sviežosť a vyváženie chutí. Jablkový RADOSTNÍK je nadýchaný, vláčny a chuťovo harmonicky vyladený.



101g -18°C 60 min - - - 27

Alergény: 1, 3, 7



## RADOSTNÍK slivkový

Chuť jesene, to je slivkový RADOSTNÍK s mrveničkou, vyrobený z kváskového cesta posypaný jemne mletým makom na dochutenie. Vďaka nezameniteľnej kombinácii Vás prenesie v spomienkach na vidiek k starej mame a pripomenie Vám chute dávnych čias.



101g -18°C 60 min - - - 27

Alergény: 1, 3, 7

PRE  
KRAJŠÍ  
DEŇ.

MINIT SLOVAKIA, spol. s r.o.

Múzejná 208/1 • 929 01 Dunajská Streda, Slovenská republika  
info@minitbakery.sk

[www.minitbakery.sk](http://www.minitbakery.sk)

minit®

KUSOVÉ VÝROBKY

# pizza

V ponuke viacero druhov z klasického kysnutého cesta prekvapia svojou lahodnou chutou. Obloha je prispôsobená chutiám našich zákazníkov a medzi oblúbené 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, bohatý sypaný strúhaným syrom. Klasická kombinácia, ktorá je tradične oblúbená v našich domácnostiach. Odporúčame vyskúsať.



77g -18°C 30min 190°C 4min ✓ 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.



77g -18°C 30min 190°C 4min ✓ 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.



140g -18°C 30min 180°C 4min ✓ 12

Alergény: 1, 7

### Pizza s klobásou

Trojuholníková pizza z klasického kysnutého cesta s paradajkovou omáčkou, bohatou posypanou kolieskami šťavnejtej klobásky a syrom eidam.



140g -18°C 30min 180°C 4min ✓ 12

Alergény: 1, 7



### Pizza bacon - cibuľa

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



140g -18°C 30min 180°C 4min ✓ 12

Alergény: 1, 7, 9

### Pizza cesto

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



270g -18°C ✓ - - - 20

Alergény: 1, 5



**PRE  
KRAJŠÍ  
DEŇ.**

**MINIT SLOVAKIA, spol. s r.o.**

Múzejná 208/1 • 929 01 Dunajská Streda, Slovenská republika  
info@minitbakery.sk

[www.minitbakery.sk](http://www.minitbakery.sk)

**minit**®

PIZZA

# pinsa

PINSA



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





s kváskom

### Pinsa vegetarián

Vegetariáni, pozor! Táto pinsa prinesie farby do každého všedného dňa. Kombinácia paradajkového základu, paprikovej trikolóry a syra je presne to, čo hľadáte! Stredne tenké cesto má nadýchanú štruktúru vďaka nášmu prírodnému kvásku.



Alergény: 1, 7



s kváskom

### Pinsa gazdovská

Klasická kombinácia, ktorá má v našich končinách mnoho priaznivcov. Oravská slanina, cibuľa a syr vás dostatočne zasýta a potešia vaše chutové poháriky. Paradajkový základ je k týmto ingredienciam priam ako stvorený. Za nadýchaným cestom stojí náspravidlo kvások.



Alergény: 1, 7



s kváskom

### Pinsa šunka - syr - kukurica

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



Alergény: 1, 7

**PRE  
KRAJŠÍ  
DEŇ.**

**MINIT SLOVAKIA, spol. s r.o.**

Múzejná 208/1 • 929 01 Dunajská Streda, Slovenská republika  
info@minitbakery.sk

[www.minitbakery.sk](http://www.minitbakery.sk)

**minit**®

PINSA

NÁŠ  
TIP

# pinsa korpus

Nájdite správny korpus pre vašu pinsu! Ozdobte pinsa korpus podľa vlastnej chuti a upečte pre svojich zákazníkov z ingrediencí podľa vášho výberu.



PINSA



## KORPUS **PINSA**

olivový olej + oregano  
+ bazalka  
26x36 cm

587g -18°C - 200°C 8min ✓ 12

Alergény: 1, 7



## KORPUS **PINSA**

Natur  
26x36 cm

550g -18°C - 200°C 8min ✓ 12

Alergény: 1, 7



## KORPUS **PINSA**

paradajkový základ  
26x36 cm

650g -18°C - 200°C 8min ✓ 12

Alergény: 1, 7



# minit home

🕒 🍱 ⏳ 🍲 🕒 🍲 🍲

500g -18°C - 185°C 15min ✓ 25

Oblúbené mini koláčiky teraz v spotrebiteľskom balení 500g.  
Za 15 minút je doma vykúzlené pohostenie pre nečakanú návštevu.  
Bez rozmrázovania.



MINIT HOME  
minitky oškvarkové



MINIT HOME  
minitky syrové



MINIT HOME  
minitky syrovo-slané



MINIT HOME  
minitky hot-dog

Oblúbené mini koláčiky teraz v spotrebiteľskom balení 500g.  
Za 15 minút je doma vykúzlené pohostenie pre nečakanú návštevu. Bez rozmrzovania.



**MINIT HOME**  
minitky pizza-syr



**MINIT HOME**  
minitky malinové



**MINIT HOME**  
minitky croissant  
nugátový



**MINIT HOME**  
minitky  
rollo škoricové



**MINIT HOME**  
minitky marhuľové



**MINIT HOME**  
minitky čokoládové



**MINIT HOME**  
minitky šunkovo  
- syrové



**MINIT HOME**  
párty tyčinka



**MINIT HOME**  
minitky sviatočné



**MINIT HOME**  
minitky marhuľové  
1 kg



**MINIT HOME**  
minitky oškvarkové  
1 kg

**PRE  
KRAJŠÍ  
DEŇ.**

**MINIT SLOVAKIA, spol. s r.o.**  
Múzejná 208/1 • 929 01 Dunajská Streda, Slovenská republika  
info@minitbakery.sk  
[www.minitbakery.sk](http://www.minitbakery.sk)

**minit**®

MINIT HOME



**MINIT SLOVAKIA, spol. s r.o.**  
Múzejná 208/1, 929 01 Dunajská Streda  
SLOVAKIA

[info@minitbakery.sk](mailto:info@minitbakery.sk)

[www.minitbakery.com](http://www.minitbakery.com) /minitbakery