



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 šírimo, ale modernými postupmi ju neustále zveľaďujeme, inovujeme a rozvíjame tak, aby sme ľuďom mohli dávať okrem neodolateľne chutných a kvalitných chlebov, pečív, pochúťok, dobrot a jedál aj také príjemné zážitky, s ktorými sa ich deň stane krajším.

*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**

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

CHLEBY



z kamennej  
pece



dlhé zrenie  
cesta



s prírodným  
kváskom



E-free





NUTRI-SCORE



## Pšeničný kváskový chlieb

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



Alergény: 1



NUTRI-SCORE



## Viaczrnný kváskový chlieb

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



Alergény: 1, 11



NUTRI-SCORE



## Slnečnicový kváskový chlieb

Skvelý variant kváskového ručne robeného 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.



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

**minut**

CHLEBY



# chlieb **Kvasko.**

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

CHLEBY



z kamennej  
pece



dlhé zrenie  
cesta



s prírodným  
kváskom



E-free





## Kvasko rascový chlieb

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



508g -18°C 180min 190°C 8min ✓ 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 pečaniu v tradičnej kamennej peci. Základom jeho lahodnej chuti a nadýchaného cesta je správne vypestovaný kvas, ktorému doprajeme dostatok času na jeho zrenie. Kvasko roľnícky chlieb je správna voľba, ak milujete pravú chlebovú chuť a túžite si privoňať k vôni domova.



508g -18°C 180min 190°C 8min ✓ 12

Alergény: 1



## Kvasko pšeničný chlieb

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



508g -18°C 180min 190°C 8min ✓ 12

Alergény: 1



## Kvasko tradičný chlieb

Charakteristickou črtou Kvasko tradičného chleba je jeho lákavý vzhľad a výnimočný točený tvar. Šikové ruky a trepezlivá 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 kvásu. V každom zahryznutí cítite lásku, cit a odbornú prácu našich pekárov.



508g -18°C 180min 190°C 8min ✓ 12

Alergény: 1



## Kvasko farmársky chlieb

Kvasko farmársky chlieb odzrkadľuje tvorivú prácu a odhodlanie našich pekárov piecť lahodné chleby. Vďaka dlho zrejmému materskému kvásu, vyrobenému len z vody a múky, má chlieb lahodnú striedku a chrumkavú kôrku tmavozlatej farby. Keď ho zbadáte, zláka vás bohatý posyp zo zlatého ľanu, ľanových semiačok a ovsených vločiek. Vôňa a neodolateľná chuť čerstvo upečeného chleba razom premení váš rodinný stôl na sviatočné chvíle a stane sa vašim verným spoločníkom.



508g -18°C 180min 190°C 8min ✓ 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

**minit**

CHLEBY



# KVÁSKOVÝ ŽURO Trulo

Rozprávkovo chutné chlebíky

minit<sup>sss</sup>

VIACZERNÝ

JARMOČNÝ

PŠENIČNÝ

TEKVICOVÝ



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



CHLEBY





408g -18°C 180min 190°C 8min ✓ 12

Alergény: 1, 11

## 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. Ochutnajte a nechajte sa uniesť chuťou, ktorá spája minulosť s prítomnosťou.



408g -18°C 180min 190°C 8min ✓ 12

Alergény: 1

## Ďuro Truľo viacvrstvný 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 mäkká a nadýchaná. Nesie v sebe múdrosť predkov, ktorí poznali hodnotu dobrého chleba a vedeli, že skutočná chuť pramení z jednoduchosti a kvality.



408g -18°C 180min 190°C 8min ✓ 12

Alergény: 1

## 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, teplo domova a lásky k tradíciám. Chlieb rozpráva príbeh úrodných polí a štedrej zeme.



408g -18°C 180min 190°C 8min ✓ 12

Alergény: 1

## Ďuro Truľo jarmočný chlieb

Pečený v kamennej peci, nesie v sebe chuť čias, keď sa jedlo vážilo zlatom. Chrumkavá kôrka, nesie v sebe stopy horúceho kameňa a každý krajec ukrýva vôňu zeme, z ktorej sa zrodil. Je to chlieb pastierov, sedliakov aj kráľov, spájajúci jednoduchosť s dokonalosťou.

**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

# chleby

s kváskom

E-free



## Kváskový Delikates Premium

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

408g -18°C 2-3h 190°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 -18°C 2-3h 190°C 8min ✓ 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 krajšie chutí.

408g -18°C 2-3h 190°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 olejnaté semená (slnečnica, ľan a sezam).

253g -18°C 120min - - - 24

Alergény: 1, 6, 11

*Populárna základná potravina, vďaka pridanému prírodnému kvásku sa teší čoraz väčšej obľube. Pšenično – ražné, klasické biele, celozrnné alebo viacvrstvné, všetky s nenapodobiteľnou chuťou, chrumkavou kôrkou a jemnou vláčnou striedkou.*



s kváskom

E-free

## Pastiersky chlieb

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









408g

-18°C

2-3h

190°C

8min

✓

25

Alergény: 1

s kváskom

E-free

## Pšenično-ražný pastiersky chlieb

Nadýchaný, vláčný a chuťovo vyvážený pšenično - ražný chlebič pre všetky vaše zmysly. Výnimočný okrúhly, zauzlený tvar so zlatohnedou jemne pomúčenou chrumkavou kôrkou.









408g

-18°C

2-3h

190°C

8min

✓

25

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



*Slané pečivá s unikátnou jemnou  
štruktúrou, chrumkavým  
povrchom a mäkkou striedkou.  
Obohatené o cenné zložky.  
Ideálne nielen ako príloha, ale  
aj ako samostatné  
chutovky.*

# pekárenské výrobky





s kváskom



### Kváskový koreň tmavý

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



306g -18°C 60min 185°C 5min - 30

Alergény: 1

### Štangol olivový

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



80g -18°C - 165°C 23min ✓ 80

Alergény: 1, 3, 11



### Rožok PIVEC

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



70g -18°C 60min 210°C 12min ✓ 80

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**

PEKÁRENSKÉ VÝROBKY

# pekárenské výrobky

*Oblíbené 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



## Bageta s kváskom

Oblíbená 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



## Bageta s kváskom

Oblíbená 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. Výnimočná chuť vďaka posypu zo pšeničnej špaldovej zmesi.



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 zvyrazňuje prídavok jačmenného sladového výťažku.

72g
 -18°C
 30min
 180°C
 4min
 ✓
 60

Alergény: 1, 7

### Fit kocka s kváskom

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

73g
 -18°C
 30min
 180°C
 4min
 ✓
 70

Alergény: 1, 11

s kváskom



### Tekvicová proteinová kocka

Chrumkavá kocka z pšeničnej múky s prírodným kváskom, obohatená o sójovú múku, je bohatá na vlákninu a má vysoký obsah bielkovín. Jej jemnú a lahodnú chuť ešte viac zvyrazňuje posyp z chrumkavých tekvicových semienok.

73g
 -18°C
 30min
 180°C
 4min
 ✓
 80

Alergény: 1, 6

**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**

PEKÁRENSKÉ VÝROBKY



E-free

## Share bread

Ideálny pre milovníkov rodinného grilovania, na oslavy a párty, všade tam, kde je chlieb pozvaný spoločník. S prešpikovanou štruktúrou na ľahké delenie.



223g

-18°C

-

200°C

4min

✓

24

Alergény: 1

## Seven syrový

Nadýchané pečivo z pšeničnej múky s bohatou chuťou syra, olivového oleja. Za svoju ľahkú štruktúru vďaka prírodnému kvásku. Vďaka svojmu originálnemu tvaru je nielen chutné, ale aj vizuálne lákavé. Skvelo doplní ľahké predjedlá, letnú grilovačku, či šalát na každú príležitosť.



223g

-18°C

-

200°C

4min

✓

28

Alergény: 1, 7



## Seven paradajkový

Jemné cesto z pšeničnej múky, obohatené syrom, sušenými paradajkami, olivovým olejom a bazalkou. Prírodný kvások mu dodáva ľahkosť a jedinečnú chuť, zatiaľ čo sušené paradajky obohacujú pečivo o zaujímavú farbu a intenzívnu chuť. Ideálne ako rýchle občerstvenie na piknikoch, rodinných stretnutiach alebo ako lahodná príloha k jedlám.



223g

-18°C

-

200°C

4min

✓

28

Alergény: 1, 7, 11



# minitky

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





### MINITKY tvarohové

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



27g



-18°C



-



185°C



16min



✓



4kg

Alergény: 1, 3, 7



### 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.



33g



-18°C



-



185°C



16min



✓



4kg

Alergény: 1, 3, 7



### MINITKY jahodové

Šťavnatá, osviežujúca ovocná plnka s obľúbenou príchutou 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. Oblíbená maškrtka pre každého, pre deti aj dospelých.*



### MINITKY čokoládové

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

|     |       |   |       |       |   |     |
|-----|-------|---|-------|-------|---|-----|
|     |       |   |       |       |   |     |
| 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 výnimočného 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



### MINITKY pizzové

Najobľúbenejší chrumkavý koláčik z krehkého lístkového cesta, plnený originálnou zmesou zeleniny s nádychom 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 posýпка 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, bohato posypaný strúhaným syrom. Lahodnú chuť pagáčika znásobuje po upečení chrumkavá syrová posýпка.



20g



-18°C



-



185°C



16min



✓



4kg

Alergény: 1, 7



### MINITKY syrové Karička

Slaný chrumkavý koláčik z jemného lístkového cesta, štedro plnený krémovým syrom. Chrumkavosť koláčika znásobuje posýпка 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 šťavnatý kúsok párku v spojení s lahodným kečupom. Klasika v mini tvare pre každého.

|     |       |   |       |       |   |     |
|-----|-------|---|-------|-------|---|-----|
|     |       |   |       |       |   |     |
| 30g | -18°C | - | 185°C | 16min | ✓ | 4kg |

Alergény: 1, 7

### MINITKY FIT šunka – syr

Slaný koláčik z viacvrstvného 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 posýпка zo strúhaného syra s petržlenovou vňaťou.

|     |       |   |       |       |   |     |
|-----|-------|---|-------|-------|---|-----|
|     |       |   |       |       |   |     |
| 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 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, bohato plnený sladkým nugátovým krémom z pravých lieskovcov pre krémové zahryznutie.

30g -18°C - 185°C 17min ✓ 4kg

Alergény: 1, 3, 7, 8



## MINITKY Viaczrnný croissant slivkový so sezamovým posypom

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

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 vôňu.

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



# kusové výrobky

---

*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.*



KUSOVÉ VÝROBKY



### Pletenec s javorovým sirupom

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



Alergény: 1, 3, 7, 8



### Pletenec s príchutťou vaječného likéru

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

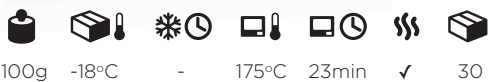


Alergény: 1, 7, 8



### Pumpkin cake

Jemný koláč jedinečného tvaru vrkoča, plnený sladkým tekvicovým krémom.

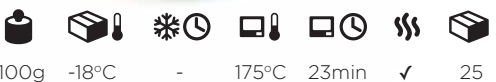


Alergény: 1, 7



### Orechový rožtek

Jemný rožtek 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.



Alergény: 1, 7, 8



### Makový rožtek

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



Alergény: 1, 7, 8



### Tyčinka s vanilkovou príchuťou

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

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

Alergény: 1, 7

### Jahodová tyčinka

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

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

Alergény: 1, 7



### XL Duo puding-granátové jablko

Maškrtka 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.

|      |       |   |       |       |   |    |
|------|-------|---|-------|-------|---|----|
|      |       |   |       |       |   |    |
| 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 maškrtou 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

### Hrebeň brusnicový

Objavte náš krehký koláčik z jemného lístkového cesta s bohatým obsahom brusnicovej plnky. Brusnice sú známe svojimi antioxidačnými vlastnosťami, posilňujú imunitu a pomáhajú pri prísun vitamínov, minerálov a bielkovín. Je vždy pripravená utíšiť Váš hlad, a dodá Vám tú správnu energiu.

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

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

**minit**

KUSOVÉ VÝROBKY



### 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 púta pozornosť. Chrumkavosť povrchu zabezpečí zmes sezamových a ľanových semienok.

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

Alergény: 1, 3, 11

### Kuker marhuľový

Kuker marhuľový je lahodné a krehké pečivo, ktoré vás očarí autentickou chuťou a dokonalou textúrou. Vo vnútri jemného lístkového cesta sa ukrýva sladký marhuľový lekvár, ktorý každému sústu dodáva intenzívnu ovocnú sviežosť. Vyznačuje sa originálnym dvojitém zatočením a chrumkavým, zlatistým povrchom.

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

Alergény: 1, 7



### Kuker s vanilkovou príchuťou

Lahodný, krémový, krehký koláčik z lístkového cesta, v ktorom sa ukrýva sladký krém s vanilkovou príchuťou. Chrumkavé kakaové vločky dodávajú koláčiku chrumkavý pôžitok z každého sústa.

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

Alergény: 1, 7



## 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

## Rolka hruška - karamel

Jemný koláčik plnený lahodným hruškovým a karamelovým krémom, ktorý očarí dokonalou harmóniou ovocnej sviežosti a bohatej karamelovej chuti.

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

|     |       |   |       |       |   |    |
|-----|-------|---|-------|-------|---|----|
|     |       |   |       |       |   |    |
| 80g | -18°C | - | 175°C | 23min | ✓ | 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 jablák a hrejivou škoricou.

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

|      |       |   |       |       |   |    |
|------|-------|---|-------|-------|---|----|
|      |       |   |       |       |   |    |
| 100g | -18°C | - | 175°C | 23min | - | 30 |

Alergény: 1, 3, 7

## 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 včelím medom sú plné vitamínov, minerálov a zdraviu prospešných látok.

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

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

**minit**

KUSOVÉ VÝROBKY



### XXL syrové

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



Alergény: 1, 3, 7



### XL pizzové

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



Alergény: 1, 7, 9



### MAXI viacvrnná tyčinka

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



Alergény: 1, 7, 11



### Hot-Dog

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



Alergény: 1, 6, 7, 10

## 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



## Trojuholník šunka-syr

Krehké pečivo s chutnou kombináciou kvalitnej šunky a syra, obohatené s posypom z chrumkavého syru Eidamu. Jeho vyvážená chuť zaručí spokojnosť pri každom zahryznutí.

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

Alergény: 1, 3, 6, 7

## Trojuholník s klobásovou plnkou

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

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

Alergény: 1, 3, 7



## Kapsa s bryndzou

Chrumkavé pečivo z jemného lístkového cesta, bohato plnené bryndzou, ktorá poteší milovníkov tradičných autentických chutí. Vďaka svojej bohatej a krémovej chuti bryndza dokonale doplní chrumkavú štruktúru cesta, čím vytvára neodolateľnú kombináciu. Ideálna ako rýchla desiata pre každého milovníka bryndze.

|      |       |   |       |       |   |    |
|------|-------|---|-------|-------|---|----|
|      |       |   |       |       |   |    |
| 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 doplní celkový dojem snackovej pochúťky.

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

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

**minit**

KUSOVÉ VÝROBKY



### Syrový slimák

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

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

Alergény: 1, 3, 6, 7



### Slimák škoricový

Typická francúzska delikatesa, zatočené krehké listkové 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.

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

Alergény: 1, 7



### Slimák pudingový s hrozienkami

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

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

Alergény: 1, 7



### Double slimák syr - jalapeño

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

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

Alergény: 1, 3, 7

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

# vegan lína

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

        
115g -18°C - 175°C 23min ✓ 25

Alergény: 1, 10, 11



VEGAN

BEST BAKED GOOD



## 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.



VEGAN

        
80g -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

**minit** 

VEGAN LÍNIA

# croissant



## 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.



85g



-18°C



-



175°C



23min



✓



30

Alergény: 1, 3, 7



## 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.



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



## XL Croissant maslový

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

|     |       |   |       |       |   |    |
|-----|-------|---|-------|-------|---|----|
|     |       |   |       |       |   |    |
| 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



## Pistáciový croissant

Delikátny croissant vyrobený z nadýchaného cesta podľa originálnej francúzskej receptúry. Vyvážená pistáciová plnka s mierne sladkým podtónom obohatená o jemne drvené kúsky pistácií Vám ponúkne pocit jedinečného zážitku na každý deň.

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

Alergény: 1, 3, 6, 7, 8

## Mandľový croissant

Krehký croissant podľa tradičnej francúzskej receptúry, plnený jemne lahodnou mandľovou plnkou a posypaný drvenými mandľami. Doprajte si neodolateľný zážitok pri každom zahryznutí.

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

Alergény: 1, 3, 6, 7, 8



## Croissant šunka - syr

Chrumkavý croissant z maslového cesta vyrobený podľa originálnej francúzskej receptúry bohato 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

**minit**

KUSOVÉ VÝROBKY



# pagáče

---

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





## Surový pagáč

Oblúbený 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 | 23min | ✓ | 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. Posýпка 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



## Zemiakový pagáč

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

|     |       |   |       |       |   |    |
|-----|-------|---|-------|-------|---|----|
|     |       |   |       |       |   |    |
| 85g | -18°C | - | 180°C | 19min | ✓ | 30 |

Alergény: 1, 9, 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**

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

# muffiny



## 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.



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 prídavkom sladučkej strúhanej mrkvy. Tekvicové semiačka v netradičnej kombinácii s posýpkou z kryštálového cukru mu dodávajú príjemnú olejnatú sladkú chuť pri každom zahryznutí.



65g



-18°C



120min



-



-



-



20

Alergény: 1, 3, 7

# koláče



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

## Koláč tvarohový

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

85g -18°C - - - - 30

Alergény: 1, 3, 7

IBA NA  
ROZMRAZ



**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 ťahanú štrúdlu sa dedí po stáročia. Náš výnimočný recept pochádza z kuchyne pravej vynikajúcej gazdinky, mamičky nášho zakladateľa.



## Štrúdlä višňovo-maková

Ručne ťahaná štrúdlä 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



## Štrúdlä jablkovo-maková

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

600g -18°C 60min 190°C 23min ✓ 2

Alergény: 1, 3, 7



## Štrúdlä jablkovo-orechová

Ručne ťahaná štrúdlä z tenkého cesta, výdatne plnená čerstvými jablkami, chrumkavými vlaškými 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

# pizza

*V ponuke viacero druhov z klasického kysnutého cesta prekvapia svojou lahodnou chutou. Obloha je prispôbena chutiam našich zákazníkov a medzi obľúbené príchute stále patrí šunka, šampiňóny, klobása a slanina.*



## Podplamenník slanina-smotana

Oblúbený podplamenník je pripravený z kysnutého cesta, je potretý smotanovým základom, obložený oravskou slaninou a cibuľou, bohato sypaný strúhaným syrom. Klasická kombinácia, ktorá je tradične obľúbená v našich domácnostiach. Odporúčame vyskúšať.



77g



-18°C



30min



185°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



185°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 | 185°C | 5min | ✓ | 12 |

Alergény: 1, 7

## Pizza s klobásou

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

|      |       |       |       |      |   |    |
|------|-------|-------|-------|------|---|----|
|      |       |       |       |      |   |    |
| 140g | -18°C | 30min | 185°C | 5min | ✓ | 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.

|      |       |       |       |      |   |    |
|------|-------|-------|-------|------|---|----|
|      |       |       |       |      |   |    |
| 140g | -18°C | 30min | 185°C | 5min | ✓ | 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



# focaccia



## Focaccia natúr

Typické talianske nadýchané pečivo obohatené o kvalitný olivový olej. Vďaka svojej jemnej chuti a dokonalej štruktúre je ideálnou voľbou na každú rodinnú oslavu, posedenie s priateľmi či ako lahodný doplnok k vášmu obľúbenému jedlu.

306g -18°C

- 180-200°C 10-12min

✓ 20

Alergény: 1,



## Focaccia cesnak-syr

Nadýchané talianske pečivo obohatené o čerstvý cesnak a kvalitný syr, ktorý mu dodáva nezameniteľnú chuť. Perfektne sa hodí ako príloha k hlavným jedlám, na grilovanie či ako lahodný snack k poháru dobrého vína. Každý kúsok ponúka dokonalú kombináciu chrumkavosti a bohatej chuti, ktorú si zamilujete.

306g -18°C

- 180-200°C 10-12min

✓ 20

Alergény: 1, 7, 12



# 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.*



s kváskom



## Pinsa Margherita

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

|      |       |   |       |      |   |    |
|------|-------|---|-------|------|---|----|
|      |       |   |       |      |   |    |
| 150g | -18°C | - | 200°C | 8min | ✓ | 60 |

Alergény: 1, 7

## Pinsa Calabria

Tradičná talianska pinsa s jemnou salámou, cherry paradajkami a roztekajúcim sa syrom – priamo z kamenej pece!

|      |       |   |       |      |   |    |
|------|-------|---|-------|------|---|----|
|      |       |   |       |      |   |    |
| 150g | -18°C | - | 200°C | 8min | ✓ | 60 |

Alergény: 1, 7



s kváskom

s kváskom



## Pinsa Carbonara

Objavte dokonalú harmóniu chutí! Jemný základ zo smotany je doplnený o šťavnaté kúsky slaniny, ktoré rozvonievajú po každom zahryznutí. Celú kompozíciu dotvára čerstvá biela cibuľa, ktorá pridáva jemnú sladkosť a sviežosť.

|      |       |   |       |      |   |    |
|------|-------|---|-------|------|---|----|
|      |       |   |       |      |   |    |
| 150g | -18°C | - | 200°C | 8min | ✓ | 60 |

Alergény: 1, 7

## Pinsa Pollo

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

|      |       |   |       |      |   |    |
|------|-------|---|-------|------|---|----|
|      |       |   |       |      |   |    |
| 150g | -18°C | - | 200°C | 8min | ✓ | 60 |

Alergény: 1, 7



s kváskom



s kváskom



## Pinsa šunka - syr - kukurica

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

|      |       |   |       |      |   |    |
|------|-------|---|-------|------|---|----|
|      |       |   |       |      |   |    |
| 150g | -18°C | - | 200°C | 8min | ✓ | 72 |

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

**minit**

PINSA



# minit home








  
 500g -18°C - 185°C 15min ✓ 25

Oblíbené mini koláčky teraz v  
 spotrebiteľskom balení 500g.  
 Za 15 minút je doma vykúzené  
 pohostenie pre nečakanú návštevu.  
 Bez rozmrazovania.



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  
tvarohové

**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**

MINIT HOME



MINIT HOME  
minitky sviatočné



MINIT HOME  
party tyčinka



MINIT HOME  
pumpkin



MINIT HOME  
špenátové



MINIT HOME  
jahodové



MINIT HOME  
minitky marhuľové 1 kg



MINIT HOME  
minitky oškvarkové 1 kg

1kg -18°C - 185°C 15min ✓ 14

Alergény: 1, 7

1kg -18°C - 185°C 15min ✓ 14

Alergény: 1, 3, 7



SLEDUJTE NÁS



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

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

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