

SÁZ

VÝZNAMNÉ PRODUKTY

C

Sázava

SÁZ

ROZLIŠUJ:

- a) **PEČEME PŘÍMO V PRODEJNĚ ZE ZACHLAZENÉHO TĚSTA**, čímž docílíme dlouhého zrání (těsto KYNE až V PRODEJNĚ).
- b) Výrobek **KYNUTÝ I UPEČENÝ PŘÍMO V PRODEJNĚ**.
- c) Vhodné druhy chlebů **PEČEME PŘÍMO V PRODEJNĚ** z tzv. předpeků.
- d) Dodávané výrobky z centrální pekárny ze Sázavy.





100 | Rohlík

Rohlík z průběžné pece. Cílovou skupinou jsou nezávislí odběratelé mimo naše vlastní prodejny. Na vlastních prodejnách je jen doplňkem. Tyto rohlíky se pečou na centrále.



101 | Řemeslný rohlík

Náš nejprodávanější výrobek. Není podobný rohlík na trhu. **PEČEME PŘÍMO V PRODEJNĚ ZE ZACHLAZENÉHO TĚSTA**, čímž docílíme dlouhého zrání (těsto KYNE až V PRODEJNĚ). Má různé posypy, dle přání zákazníka.

105 | Karlovarský rohlík

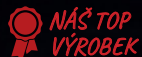
Jeho rozšířenost je individuální dle prodejny (někde se neprodává vůbec, jinde více než Řemeslný rohlík). **PEČEME PŘÍMO V PRODEJNĚ ZE ZACHLAZENÉHO TĚSTA**, čímž docílíme dlouhého zrání (těsto KYNE až V PRODEJNĚ). Má jemnější těsto, díky přidání cukru. Tvarujeme do podkovy.



107 | Pivní rohlík

Obsahuje pražený ječný slad, známe z vaření piva. Tmavší barva výrobku. Dále je v těstě špetka hroznového cukru. **PEČEME PŘÍMO V PRODEJNĚ ZE ZACHLAZENÉHO TĚSTA**, čímž docílíme dlouhého zrání (těsto KYNE až V PRODEJNĚ).





110 | Houska

Není podobná houska na trhu okolo nás. **PEČEME PŘÍMO V PRODEJNĚ ZE ZACHLAZENÉHO TĚSTA**, čímž docílíme dlouhého zrání (těsto KYNE až V PRODEJNĚ).



115 | Houska se sýrem

Na trhu okolo nás se podobný výrobek dopéká ze zmraženého. Sázava opravdu peče celou dobu se sýrem, čímž tuk proniká do těsta! **PEČEME PŘÍMO V PRODEJNĚ ZE ZACHLAZENÉHO TĚSTA**, čímž docílíme dlouhého zrání (těsto KYNE až V PRODEJNĚ).

120 | Houska s anglickou slaninou

Na trhu okolo nás se podobný výrobek dopéká ze zmraženého. Sázava opravdu peče celou dobu se sýrem i ang. slaninou, čímž tuk proniká do těsta! **PEČEME PŘÍMO V PRODEJNĚ ZE ZACHLAZENÉHO TĚSTA**, čímž docílíme dlouhého zrání (těsto KYNE až V PRODEJNĚ).



135 | Hamburger

Bulka pro hamburger. Pouze na individuální objednání zákazníka v prodejně. Nasládá chuť je dána cukrem a sušeným mlékem v receptuře.





200 | Kornspitz

Originální celosvětová receptura pod ochrannou známkou. Sázavské specifikum je předvaření vícezrné směsi v těstě, čímž se uvolňuje více minerálních látek. **PEČEME PŘÍMO V PRODEJNĚ ZE ZACHLAZENÉHO TĚSTA**, čímž docílíme dlouhého zrání (těstó KYNE až V PRODEJNĚ).

205 | Vícezrná bageta

Bageta s obsahem pšeničných a žitných mouk a šrotů. Spíše pro individuální objednání na prodejně. Název bageta pochází z Francie (proutek/hůlka). Tvarujeme do podkovy.



202 | Kaiserka vícezrná

Sázavská originální receptura (oproti trhu, kde jsou téměř všechny od jednoho výrobce – z mrazíren). Vícezrné pečivo. Obsahuje směs vařených zrnin. **PEČEME PŘÍMO V PRODEJNĚ ZE ZACHLAZENÉHO TĚSTA**, čímž docílíme dlouhého zrání (těstó KYNE až V PRODEJNĚ).

206 | Cereální rohlík

Sázavská originální receptura. Rohlík z několika obilovin (pšenice, žitná trhaná, otruby, ječmen, žito). **PEČEME PŘÍMO V PRODEJNĚ ZE ZACHLAZENÉHO TĚSTA**, čímž docílíme dlouhého zrání (těstó KYNE až V PRODEJNĚ).





208 | Cereální raženka

Raženka (houska vyráběná ražením – nikoliv pletením), složená z několika obilovin (pšenice, žitná trhaná, otruby, ječmen, žito). Sázavská originální receptura. **PEČEME PŘÍMO V PRODEJNĚ ZE ZACHLAZENÉHO TĚSTA**, čímž docílíme dlouhého zrání (těsto KYNE až V PRODEJNĚ).



209 | Cereální houska se slunečnicí

Houska ze skupiny vícezrnného pečiva. Posypána slunečnicí. **PEČEME PŘÍMO V PRODEJNĚ ZE ZACHLAZENÉHO TĚSTA**, čímž docílíme dlouhého zrání (těsto KYNE až V PRODEJNĚ).

210 | Dalamánek celozrnný žitný

CELOZRNNÝ A ŽITNÝ ZÁROVEŇ! To nejvíc od nás! Doplněn slunečnicí a lnem.



220 | Špaldová houska

Špalda je nešlechtěná obilovina, nehnojí se umělými hnojivy. Má vyšší obsah vitamínů, minerálů a vlákniny, je lépe stravitelná, má pozitivní vliv na lidské tělo. **PEČEME PŘÍMO V PRODEJNĚ ZE ZACHLAZENÉHO TĚSTA**, čímž docílíme dlouhého zrání (těsto KYNE až V PRODEJNĚ).





230 | Víta houska s dýní

Pšeničná houska obohacená směsí obilovin z žitné a pšeničné trhanek, chuť dotváří pražená dýně na povrchu. **PEČEME PŘÍMO V PRODEJNĚ ZE ZACHLAZENÉHO TĚSTA**, čímž docílíme dlouhého zrání (těsto KYNE až V PRODEJNĚ).



319 | PIZZA se sýrem a šunkou

Svačinka. Náplň pizzy tvoří rajčatové pyré s kukuřicí a žampiony, pizza se zdobí šunkou a sýrem. Výrobek **KYNUTÝ I UPEČENÝ PŘÍMO V PRODEJNĚ**.

402 | Loupák

Výrazný sázavský symbol **VLASTNÍHO SVĚTA CHUTÍ A VŮNÍ**, opět **PEČEME PŘÍMO V PRODEJNĚ ZE ZACHLAZENÉHO TĚSTA**, čímž docílíme dlouhého zrání (těsto KYNE až V PRODEJNĚ).



415 | Koláč vázaný s tvarohem

Lahodné vlastní sázavské kynuté těsto. Tvarohová náplň. Zdobíme drobenkou. Výrobek **KYNUTÝ I UPEČENÝ PŘÍMO V PRODEJNĚ**.





416 | Koláč vázaný s mákem

Lahodné vlastní sázavské kynuté těsto. Zakládáme si na výtečné makové náplni obohacené povidly. Zdobíme drobenkou. Výrobek **KYNUTÝ I UPEČENÝ PŘÍMO V PRODEJNĚ.**



420 | Koláč vázaný s povidly

Lahodné vlastní sázavské kynuté těsto. Pro všechny milovníky českých povidel. Zdobíme drobenkou. Výrobek **KYNUTÝ I UPEČENÝ PŘÍMO V PRODEJNĚ.**

418 | Koláč vázaný s jablky

Lahodné vlastní sázavské kynuté těsto. Jablečná náplň dodá největší vláčnost ze všech váz. koláčů. Zdobíme drobenkou. Výrobek **KYNUTÝ I UPEČENÝ PŘÍMO V PRODEJNĚ.**



435 | Moravský koláč - borůvkový

Jemný kynutý koláč v jehož těstě je zavínutý tvaroh. Zdobení borůvkami a drobenkou. Výrobek **KYNUTÝ I UPEČENÝ PŘÍMO V PRODEJNĚ.**





422 | Koláč tvarohovo-povidlový

Lahodné vlastní sázavské kynuté těsto. Kombinovaný dvounáplňový koláč, nejpracnější ze všech. Zdobíme drobenkou. Výrobek KYNUTÝ I UPEČENÝ PŘÍMO V PRODEJNĚ.



447 | František s ořechy

Jemné kynuté těsto zavinuté s ořechovou náplní, která je kombinací z lískových, vlašských a kešu oříšků. Výrobek KYNUTÝ I UPEČENÝ PŘÍMO V PRODEJNĚ.



446 | František se skořicí

Unikátní těsto zavinuté se skořicovou náplní. Jeden ze symbolů VLASTNÍHO SVĚTA CHUTÍ A VŮNÍ. Výrobek KYNUTÝ I UPEČENÝ PŘÍMO V PRODEJNĚ.



450_4 | Svatební koláčky

Slavnostní koláčky z kynutého těsta. Tvarohové, povidlové nebo makové náplně. Potírané máslem, rumem a cukrem.





448 | František s mákem

Jemné kynuté těsto zavinuté s makovou náplní obohacenou povidly.
Výrobek **KYNUTÝ I UPEČENÝ PŘÍMO V PRODEJNĚ.**



458 | Mrkváč povidlový

Originální linecké těsto se strouhanou mrkví a povidlovou náplní. Mrkev drží vodu, tím prodlužuje trvanlivost. Výrobek **NEKYNUTÝ, UPEČENÝ PŘÍMO V PRODEJNĚ.**

457 | Mrkváč malinový

Originální linecké těsto se strouhanou mrkví a malinovou náplní. Výrobek oceněný v kulinářských soutěžích. Výrobek **NEKYNUTÝ, UPEČENÝ PŘÍMO V PRODEJNĚ.**

480 | Makový hřeben

Jemné kynuté těsto ve tvaru hřebenu s maximálním obsahem makové náplně s povidly. Výrobek **KYNUTÝ I UPEČENÝ PŘÍMO V PRODEJNĚ.**





468 | Štrůdlík se špaldou

Štrůdl s podílem špaldové mouky, s náplní z jablek a drobenkou, která obsahuje ovesné vločky a dodá výrobku unikátní chuť.



555 | Sváteční koláč tvaroh

Výběrový koláč z křehkého plundrového těsta s tvarohovou náplní. Výrobek KYNUTÝ I UPEČENÝ PŘÍMO V PRODEJNĚ.



500 | Koblík - meruňka

Nepeče se, smaží se. Tradiční kobližové těsto. S meruňkovou náplní a rumovým aroma. Spolupracujeme s externím výrobcem.



592 | Croissant polomáčený

Z křehkého plundrového těsta s lískooříškovou nugátovou náplní. Máčený v čokoládové polevě.



577 | Šnek lískový oříšek

Z křehkého plundrového těsta s lískoříškovou náplní.
Výrobek KYNUTÝ | UPEČENÝ PŘÍMO V PRODEJNĚ.



605 | Chléb (Malá Sázava) 500 g

Kvasový chléb s vysokým poměrem žitné mouky. Malá Sázava má stejné složení a hodnoty jako Velký chléb Sázavský.

600 | Chléb velký sázavský 1 115 g

Nejslavnější výrobek u odběratelů mimo naše prodejny, jednička mezi chleby na našem regionálním trhu. Kvasový chléb s vysokým poměrem žitné mouky.



615 | Slunečnicový chléb 750 g

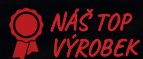
Chléb se slunečnicovými semínky a kůrkou zdobenou lněným semínkem a sezamem. Chléb z žitného kvasu a částečně z droždí.





610 | Malý kmínový chléb 500 g

Kvasový chléb s vysokým poměrem žitné mouky, s voňavým dvouletým kmínem na kůrce i ve střídě.



630 | Malý venkovský chléb 750 g

Někdy znám pod pojmem domácí, jindy podmáslový. Není to podstatné, zásadní je jeho vynikající chuť a světlá střída. Obsahuje suš. syrovátku.

PEČEME PŘÍMO V PRODEJNĚ.

620 | Venkovský chléb 900 g

Někdy znám pod pojmem Domácí, jindy Podmáslový. Není to podstatné, zásadní je jeho vynikající chuť a světlá střída. **PEČEME PŘÍMO V PRODEJNĚ.**



640 | Bagetový chléb 500 g

Protáhlý bagetový tvar tohoto chlebu mají rádi zákazníci s oblibou pevné tmavší kůrky. **PEČEME PŘÍMO V PRODEJNĚ.**





635 | Sázavský chlebiček 350 g

Nejmenší kulatý chlebiček s velkou oblibou u zákazníků. Převládá pšeničná mouka, opět je základem žitný kvas. Obsahuje suš. syrovátku.
PEČEME PŘÍMO V PRODEJNĚ.



650 | Žitno-pšeničný chléb 600 g

Kulatý tvar kvasového chléba s rozpraskanou kůrkou, podíl žitné mouky je 70 %. Nezaměnitelnou chuť, vůni i zabarvení do tmava dodává provařená žitná mouka.

648 | Oválný Žitno-pšeničný chléb 600 g

Oválný tvar kvasového chléba s rozpraskanou kůrkou, podíl žitné mouky je 70 %. Nezaměnitelnou chuť, vůni i zabarvení do tmava dodává provařená žitná mouka.



667 | Žitný chléb - 100% 650 g

Chléb vyroben z žitné mouky, provařená žitná mouka a žitného kvasu.





660 | Vita-chléb OVÁL 450 g

Vícezrný kvasový chléb s vita směsí, záparou, zdobený slunečnicovými semínky.



701 | Veka balená krájená ROVNĚ

Vláčná veka s dlouhou trvanlivostí, rovný řez pro menší chlebičky.

700 | Veka balená krájená ŠIKMO

Vláčná veka s dlouhou trvanlivostí, každý krajíc je stejný jak druhý, šikmý řez pro větší chlebičky.



786 | Dukátové buchtičky

Vlastní sázavské kynuté těsto. Ideální volba pro rychlý oběd pro děti.



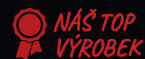


729 | Vánočka malá s mandlemi

Nadýchaná, ručně upletená vánočka s pšeničným kvasem. Výrobek **KYNUTÝ**
I UPEČENÝ PŘÍMO V PRODEJNĚ. Sypaná mandlemi. Symbol **VLASTNÍHO**
SVĚTA CHUTÍ A VŮNÍ.

911 | Zrníček

Vícezrnný chléb kyselejší chuti. Pšeničná a žitná trhanka s obsahem
celých žitných zrněk a slunečnice, v balení 5 krajíčků.



958 | Sladký rohlík s mandlemi

Výrobek, z jemného kynutého těsta bez náplně, zdobený mandlemi. **PEČEME**
PŘÍMO V PRODEJNĚ ZE ZACHLAZENÉHO TĚSTA, čímž docílíme dlouhého
zrání (těsto **KYNE** až v **PRODEJNĚ**).

985 | Špaldové sluníčko s máslem

Připraveno pouze ze špaldové mouky! Kynuté sluníčko obsahuje máslo, což
výrazně podporuje chuť. Sypáno skořicovým cukrem a mandlovými lupínkami.





982 | Večka máslová s čokoládou

Jemné kynuté těsto obsahuje pouze živočišné máslo.
Obohaceno čokoládovými peckami.



2181 | Indián

Sněhový výrobek politý čokoládou. Česká
cukrářská klasika.



2000 | ARA rohlík ořech

Trubička z listového těsta s arašídovou náplní.



2431 | MÍŠA kelímek

Kelímek se šlehačkovým krémem obohacený tvarohem.
S piškotem a čokoládou.



2318 | Lanýžák

Čokoládový korpus politý lanýžovým krémem (čokoláda svařená se smetanou). Zdoben kandovanou višní.



2445 | Perník

Tradiční český perník s fondánovou polevou, lehce dozdoben čokoládou.

2432 | Osvěžení s malinou

Kelímek jemné šlehačkové chuti na piškotu, zalitý malinami.



2503 | Řez citrónový

Moderní zákusek pouze z tmavého korpusu. Mousse (jemný krém) s citronovou příchutí, dozdoben kouskem citronu.





2499 | Srdce BORŮVKA

Překrásný zákusek ze světlého piškotu. Promazaný borůvkovým krémem s příchutí bílé čokolády a dozdoben sušenými květy.



2536 | Marcipánka

Tmavý korpus promazaný krémem s příchutí čokolády a vaječného koňaku, potažený mandlovkou.

2520 | Dezert Tiramisu

Moderní zákusek italské kuchyně. Světlý korpus politý kávou a rumem, mousse (jemný krém). Tiramisu – volně přeloženo znamená „rozvesel mě“.



2550 | Řez punčový

Tradiční sázavský zákusek. Piškotové pláty lepené marmeládou, potřené rozvarem z cukru, rumu a aroma.





2538 | Řez malinový

Moderní zákusek z tmavého i světlého piškotového korpusu.
Na něm mousse (jemný krém) s malinovou příchutí.



2635 | Špice

Tradiční sázavský zákusek. Vařený čokoládový krém
s vaječným koňakem.



2626 | Slaný karamel

Moderní dortík z piškotového těsta, s příchutí karamelu,
sypaný slanými křupinkami.



2705 | Kremrole

Jemné kremrole z máslového originálního sázavského
těsta s bílkovým sněhem.



2650 | Střecha

Kombinace světlých a tmavých plátů s máslovým krémem a ovocným želé.



2722 | Celozrnný koláč třený

Koláč z CELOZRNNÉ PŠENIČNÉ MOUKY s jemnou rybízovou marmeládou.

2716 | Jablečný štrúdl - celý

Štrúdl z listového těsta podle domácího receptu.



2800 | Věneček

Odpalované těsto se žloutkovým krémem.





2760 | Tyč pařížská

Tyč má arašídový korpus a vařený krém z čokolády.



4044 | Chlebiček debrecínka-sýr

Lahůdkářský chlebiček obložený debrecínkou a plátkovým tvrdým sýrem.

2810 | Větrník

Odpalované těsto s TRADIČNÍ ŽIVOČIŠNOU ŠLEHAČKOU (na trhu okolo nás jsou s rostlinnou šlehačkou, která drží tvar, ale není tak chutná) s jemnou příchutí karamelu.



4066 | Chlebiček KOMBI

Lahůdkářský chlebiček s vlašským salátem, šunkou, suchým salámem, vejcem a zeleninou.





4060 | Chlebiček šunkový

Lahůdkářský chlebiček s vlašským salátem, šunkou, vejcem, okurkou, petrželkou.



4095 | Chléb s vaječnou omeletou

Sázavský chléb s vaječnou omeletou dozdoben hořčicí a zeleninou.



4070 | Chlebiček vajíčkový

Lahůdkářský chlebiček s vlašským salátem, dozdoben šunkou, vejcem a majolkou.

4110 | Kornspitz obložený KLASIK

Čerstvě upečený kornspitz s pomazánkovým máslem, obložený čerstvou zeleninou, šunkou a sýrem. VHODNÝ K ZAPEČENÍ!





4106 | Kornspitz obložený s hermelínem

Čerstvě upečený kornspitz s pomazánkovým máslem, obložený krájeným hermelínem a vejcem. Mohou i vegetariáni. **VHODNÝ K ZAPEČENÍ!**



4156 | Plněná houska salám a sýr

Sázavská houska, čerstvě upečená s pomazánkovým máslem, suchým salámem a zeleninou, **VHODNÁ K ZAPEČENÍ!**

4150 | Palačinka s tvarohem 140 g

Jemná palačinka s lahodným tvarohem, jemně pocukrovaná. Zajímavostí je čtvercový tvar palačinky.



4200 | Sázavský houskový knedlík

Knedlík vařený po staru ve vodě (běžně se dnes vaří párou v konvektomatech), je to výrazně pomalejší, ale klíčové pro kvalitu knedlíku, který se nerozmáčí v omáčce.





4196 | Jogurt se špaldovými müsli

Sázava razí špaldu. Zde s prvotřídním Choceňským jogurtem s borůvkami a špaldovými müsli. Fit svačina.



ŘEMESLNÁ PEKÁRNA

Sázava
PEKAŘSTVÍ A CUKRAŘSTVÍ

WACHTEL



Sázava

PEKAŘSTVÍ • CUKRÁŘSTVÍ

Vydalo Pekařství a cukrářství Sázava, s.r.o.
2020