

Lp.	Asortyment	J.m.	Ilość
1	Bułka tarta - produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego i wyborowego, bez dodatku nasion, nadzień , barwa od szarokremowej do złocistej, o konsystencji sypkiej bez grudek, opakowanie 0,5 kg.	kg	<b>50</b>
2	Chleb mieszany na naturalnym zakwasie 0,5kg.Mąka pszenna, mąka żytnia,woda, drożdże,sól, /niekrojony, krojony paczkowany/.	Szt.	<b>500</b>
3	Chleb razowy wieloziarnisty z dodatkiem ziaren oleistych na naturalnym.	Szt.	<b>400</b>
4	Chleb razowy ze słonecznikiem- chleb wypiekany z żytniej mąki razowej powstałej w wyniku rozdrobnienia oczyszczonego pełnego ziarna żyta, z dodatkiem mąki pszennej, żytniej, słonecznika i innych dodatków przewidzianych recepturą , masa netto: 0,4 kg, /niekrojony, krojony paczkowany/, kształt nadany formą,	Szt.	<b>100</b>
5	Chleb razowy z cebulą, masa netto 0,4 kg	Szt.	<b>100</b>
6	Chleb mały z makiem, słonecznikiem, waga netto 0,3 kg	Szt.	<b>50</b>
7	Chleb tostowy, pszenno i pełnoziarnisty, bez konserwantów	Szt.	<b>100</b>
8	Bułki śniadaniowe okrągłe 50g.Mąka pszenna,drożdże,woda,sól.	Szt.	<b>2000</b>
9	Bułki wieloziarniste ciemne z dodatkiem ziaren oleistych 50g. Mąka pszenna graham,drożdże,woda,sól zestaw ziaren oleistych.	Szt.	<b>1500</b>
10	Bułka bagietka140g.Mąka pszenna,drożdże,sól ,woda	Szt.	<b>100</b>
11	Bułka ciabatta - 50-60g, skład: drożdże, woda mąka pszenna, mleko, oliwa z oliwek, sól, bułka o kształcie prostokątnym dł 8-10cm.	Szt.	<b>100</b>
12	Bułka grecka, pszenno-żytnia	Szt.	<b>100</b>
13	Rogal maślany, masa netto 90 g	Szt.	<b>50</b>
14	Pizzerki, masa netto 0,1 kg, sos pomidorowy, ser, warzywa, salami	Szt.	<b>200</b>
15	Drożdżówka z serem, waga około 30 g	Szt.	<b>100</b>
16	Drożdżówka z jabłkiem, waga około 30 g	szt	<b>100</b>

17	Drożdżówka z makiem, waga około 30 g	Szt.	<b>100</b>
18	Drożdżówka z budyniem, waga około 30 g	Szt.	<b>200</b>
19	Chąłka drożdżowa, waga ok. 400-500g.	Szt.	<b>50</b>
20	Ciastka kruche różne - ciasteczka maślane, kruche z dżemem, ciasteczka z wiórkami kokosowymi, dynią, migdałami, słonecznikiem. Typowe ciasto kruche z wyczuwalnymi ziarnami, bez konserwantów.	kg	<b>20</b>
21	Babka piaskowa jasna, cytrynowa, kokosowa, migdałowa, zebra. Ciasto biszkoptowo-tłuszczowe ucierane. Posypane cukrem pudrem kształt nadany formą, bez konserwantów. 0,5kg	Szt.	<b>50</b>
22	Babka czekoladowa ciasto biszkoptowo-tłuszczowe czekoladowe. Wykończone polewą czekoladową, babka okrągła, bez konserwantów. 0,5 kg	Szt.	<b>50</b>
23	Jabłecznik – bez sztucznych dodatków, z niewielką ilością cukru	kg	<b>20</b>
24	Ciasto czekoladowe z wiśnią - bez sztucznych dodatków, z niewielką ilością cukru	kg	<b>20</b>
25	Sernik - bez sztucznych dodatków, z niewielką ilością cukru	kg	<b>20</b>