


Hej, ispod su proizvodi koje možeš dobiti odmah – i savjeti za čuvanje i pripremu.


AKo ti trebaju uzorci ili neki drugi proizvodi – samo nam se javi na prodaja@krostula.hr ili +385 99 219 7640 pa dogovorimo.

Cijena ovisi o količini pa i to možemo telefonski ili preko maila.

KAKO PROIZVODE SKLADIŠTITI

KAKO PROIZVODE PRIPREMATI

KRUH	TEŽINA	KOMADA U KUTIJI	KUTIJA NA PALETI	TEHNOLO GIJA	SKLADIŠ TENJE	ODMRZA VANJE	PEČENJE
 Focaccia	1kg	5	64	Polupečen	-18	2h na 24C	12 min na 220c
Focaccia s maslinama	1kg	5	64	Polupečen	-18	2h na 24C	12 min na 220c
Integrala focaccia s pirom i sjemenkama	1kg	5	64	Polupečen	-18	2h na 24C	12 min na 220c
Kukuruzni s palentom	500g	8	64	Polupečen	-18	2h na 24C	10 min na 220c
Raženi sa sezamom	500g	8	64	Polupečen	-18	2h na 24C	10 min na 220c
Konopljin proteinski	500g	8	64	Polupečen	-18	2h na 24C	10 min na 220c
Danski raženi	800g	12	64	Polupečen	-18	2h na 24C	16 min na 180c
Sourdough toast	750g	8	64	Polupečen	-18	2h na 24C	10 min na 220c
Baguette	220g / 160g	20 / 30	64	Polupečen	-18	2h na 24C	10 min na 220c
Baguette sa	220g / 160g	20 / 30	64	Polupečen	-18	2h na 24C	10 min na 220c

BURGER PECIVA	TEŽINA	KOMADA U KUTIJI	KUTIJA NA PALETI	TEHNOLO GIJA	SKLADIŠ TENJE	ODMRZA VANJE	PEČENJE
 Brioche burger	40g / 60g / 85g / 110g	80 / 60 / 96 / 72	64 / 64 / 20 / 20	Pečen	-18	1h na 24C	
Potato brioche burger	60g / 80g / 110g	60 / 40 / 72	64 / 64 / 20	Pečen	-18	1h na 24C	
Vegan brioche burger	80g / 110g	40 / 72	64 / 20	Pečen	-18	1h na 24C	
Crni brioche burger	40g / 110g	80 / 72	3 1/5	Pečen	-18	1h na 24C	
Integralni brioche burger	110g	72	20	Pečen	-18	1h na 24C	
Rustikalni brioche	110g	72	20	Pečen	-18	1h na 24C	
Pretzel brioche burger	110g	72	20	Pečen	-18	1h na 24C	

SANDWICH PECIVA	TEŽINA	KOMADA U KUTIJI	KUTIJA NA PALETI	TEHNOLO GIJA	SKLADIŠ TENJE	ODMRZA VANJE	PEČENJE
Brioche hot dog	85g / 110g	72 / 60	20	Pečen	-18	1h na 24C	
Potato brioche hot dog	85g / 110g	72 / 60	20	Pečen	-18	1h na 24C	
Vegan brioche hot dog	85g	72	20	Pečen	-18	1h na 24C	
Integralni brioche hot	85g / 110g	72 / 60	20	Pečen	-18	1h na 24C	
Rustikalni brioche hot	110g	60	20	Pečen	-18	1h na 24C	
Pretzel brioche hot dog	110g	60	20	Pečen	-18	1h na 24C	
Ciabatta	60g / 110g / 150g	50 / 40 / 30	64	Polupečen	-18	1h na 24C	6 min na 220c
Integralna ciabatta	110g / 150g	40 / 30	64	Polupečen	-18	1h na 24C	6 min na 220c
Kukuruzna ciabatta	110g / 150g	40 / 30	64	Polupečen	-18	1h na 24C	6 min na 220c
Bagel	85g	30	64	Pečen	-18	1h na 24C	
Bagel sa sjemenkama	85g	30	64	Pečen	-18	1h na 24C	
Pretzel bagel	85g	30	64	Pečen	-18	1h na 24C	
Bao bun	40g / 60g	80	64	Paren	-18	1h na 24C	3 min na pari
Crni bao bun	40g	80	64	Paren	-18	1h na 24C	3 min na pari

SLASTICE	TEŽINA	KOMADA U KUTIJI	KUTIJA NA PALETI	TEHNOLOGIJA	SKLADIŠTENJE	ODMRZAVANJE	PEČENJE
Croissant s maslacem	95g	60	64	Sirov	-18	3h na 32C	18 min na 180c
Croissant chokolatine	120g	60	64	Sirov	-18	3h na 32c	18 min na 180c
Croissant šunka - sir	120g	60	64	Sirov	-18	3h na 32c	18 min na 180c
Chokolatine	120g	60	64	Sirov	-18	3h na 32c	18 min na 180c
Štrudla sa sirom	140g	36	64	Sirova	-18	2h na 24C	30 min na 210c
Štrudla s jabukom	140g	36	64	Sirova	-18	2h na 24C	30 min na 210c
Štrudla s višnjom	140g	36	64	Sirova	-18	2h na 24C	30 min na 210c
Cookie s čokoladom i lješnjacima	140g	60	64	Sirov	-18	-	9 min na 210c
Cookie s kikirikiem i slanim karamelom	140g	60	64	Sirov	-18	-	9 min na 210c

PIZZA	TEŽINA	KOMADA U KUTIJI	KUTIJA NA PALETI	TEHNOLOGIJA	SKLADIŠTENJE	ODMRZAVANJE	PEČENJE
Baza 40*25cm	390g	10	64	Polupečen	-18	2h na 24C	4 min na 260c
Margherita 40*25cm	720g	6	64	Polupečen	-18	2h na 24C	4 min na 260c
Miješana 40*25cm	890g	6	64	Polupečen	-18	2h na 24C	4 min na 260c
Pepperoni 40*25cm	790g	6	64	Polupečen	-18	2h na 24C	4 min na 260c
Sendvič šunka, sir, raštika 40*25cm	900g	6	64	Polupečen	-18	2h na 24C	4 min na 260c

