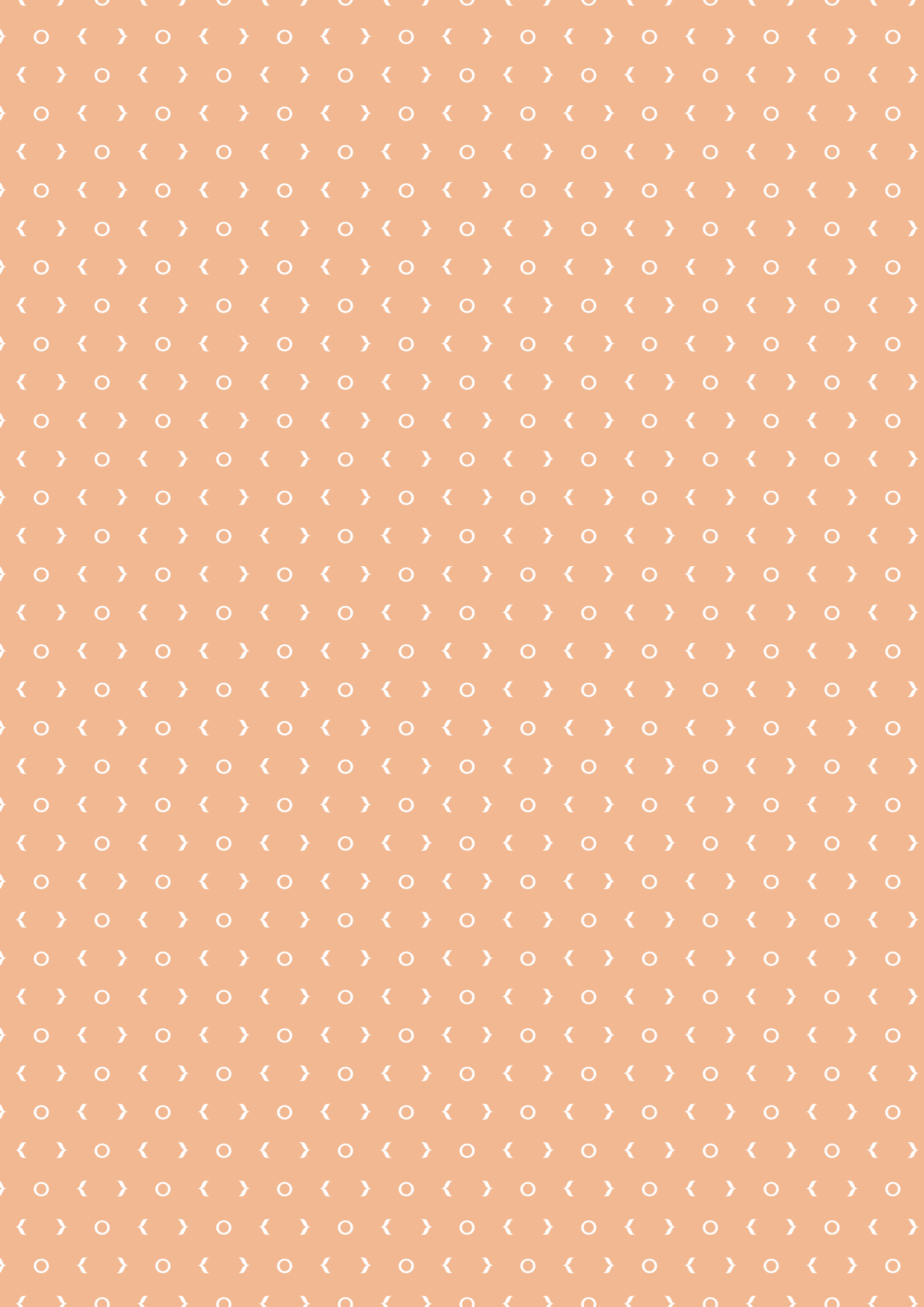


{ Backwaren-katalog }

für die Gastronomie



KŘIŽÁK
Bäckerei und Bistro



Wir backen mit Ihnen **seit über 30 Jahren**



Die Geschichte unserer Kleinbäckerei begann vor 30 Jahren, als der Gründer Martin Křížák für sein erstes gespartes Geld ein altes Haus kaufte und darin einen Backofen entdeckte. Ein Versuch, Brot auf die altmodische Art zu backen, bestimmte sein weiteres Schicksal. Obwohl wir seitdem stark gewachsen sind, sind wir immer noch ein Familienunternehmen geblieben, das sich auf traditionelle Rezepte stützt, mit eigenem Sauerteig arbeitet und Originalrezepte entwickelt. Darüber hinaus haben wir eine neue Richtung bei Gebäck eingeschlagen, das sich für gastronomische Unternehmen eignet. Wir betreiben selbst ein Bistro in unseren Filialen und wissen, dass Sie Geschwindigkeit, Qualität und Außergewöhnlichkeit benötigen. Wir sammeln auch Anregungen und Ideen aus der praktischen Erfahrung unserer Kunden und geben Ihren Ideen eine konkrete Form.

Bei Kleinserienprodukten sind wir möglicherweise nicht in der Lage, kleine Mengen zu mischen. In diesem Fall werden wir Sie benachrichtigen.

Produktfoto



Bestseller

Veganes Produkt

Bezeichnung

Soft groß

Gewicht

100 g

Bestellnummer

537



Burger Buns

Sie kennen Burger Buns vielleicht unter vielen anderen Namen. Wir haben ihnen ihren eigenen Namen Buns gegeben, der unserer Meinung nach am besten beschreibt, dass es sich wirklich um einen eigenen Backbereich handelt. Am Anfang waren die anspruchsvollen Wünsche unserer Kunden - sie wollten von uns Buns, die in Geschmack und Textur ihren hohen Ansprüchen gerecht werden. Allmählich führten uns

die burgerherstellenden Kollegen aufgrund ihrer Forderungen dazu, dass wir jetzt die größte Auswahl an Buns haben. Sie finden bei uns eine Vielzahl an Aromen, Texturen, Gewichten, Glanz und Streuseln. Alle Buns sind nach dem richtigen Bräunen schön knusprig und lassen die Sauce nicht durch, diese zieht somit ein und lässt den Teig nicht weich werden.

Buns mit neutralem Geschmack

Durch die Buns wird der Geschmack des ganzen Burgers nicht wesentlich beeinflusst, jedoch der Geschmack von anderen Zutaten hervorgehoben. Wir können mit ihrem Glanz, ihrer Textur und ihrem gesamten Aussehen spielen.



Maxi mit Sesam
120 g
597



Maxi mit schwarzem Sesam
120 g
596



Mix groß Sesam
100 g
604



Best mit Sesam
75 g
600



BB mit schwarzem Sesam
75 g
601



Soft mittel mit Sesam
80 g
453



Soft groß
100 g
537



Mittel
75 g
591



Mini
40 g
511



Mini Mini
20 g
516



Ostravice
klein 40 g # 460
mittel 60 g # 456
groß 130 g # 457



Komplettes Angebot an Buns mit neutralem Geschmack

krizakovi.cz/bnneu

Buns

{ mit zartem süßem Geschmack }

Buns, die den Geschmack des Burgers leicht beeinflussen und gut in Kombination süßere Noten hervorheben. Bei der Herstellung wird häufig Milch verwendet, um sie schön zart zu machen. Nach dem Backen bekommen sie dank des verwendeten Zuckers eine schöne kastanienbraune Farbe.



PK mit Butter Mix Sesam

klein 65 g # 527
groß 80 g # 541



Kantine

120 g
549



PK mit Butter groß

80 g
547



PK mit Butter mittel

65 g
522



PK mit Butter klein

40 g
543



BBQ

BBQ 80 g # 536
BBQ Festival 65 g # 503
BBQ mini 40 g # 374



BBQ mit schwarzem Sesam

80 g
381



BBQ mit Sesam

80 g
385



BBQ Sesam und Leinen

80 g
366



Komplettes Angebot an Buns mit zartem süßem Geschmack

krizakovi.cz/bnjst

Buns

{ mit ausgeprägtem süßem Geschmack }

Diese Art von Buns können gute Burgerhersteller mit anderen Zutaten zu einer vollkommenen Symphonie kombinieren. Wir passen das Verhältnis von Butter und Milch an. Einigen Sorten wird Eigelb hinzugefügt, wodurch die Krume eine schöne gelbliche Farbe bekommt.



Parodie klein mit Sesam

35 g
502



Parodie

klein 35 g # 498
Festival 65 g # 467
mittel 75 g # 510



Parodie Mix Sesam

Festival 65 g # 467
mittel 75 g # 501



Parodie groß 1/2 Mix Sesam

120 g
508



Haná

mittel 60 g # 473
groß 90 g # 474



Haná groß Mix Sesam

90 g
441



Haná weißer Sesam

60 g
437



Morava

mittel 75 g # 546
groß 85 g # 454



Morava Mix Sesam

55 g
470



Morava mit Sesam

110 g
459



Mit Mohn

65 g
475



Komplettes Angebot an Buns mit ausgeprägtem süßem Geschmack

krizakovi.cz/bnvsl

Buns { Spezial }

Diese Aufgabe gefällt uns am besten - die konkreten Kundenvorgaben zu erfüllen. Wir genießen die atypische Form, das ungewöhnliche Aussehen sowie den originellen Geschmack. Aus diesem Grund gibt es Blech-Buns, Ciabatta-Buns, Kartoffel- oder Knoblauch-Buns, Buns mit Grieben oder Laugenbuns. Für welche davon entscheiden Sie sich?



Vegan klein
40 g
377



Vegan mittel
80 g
442



Wywar
85 g
483



BBQ Blech
klein 60 g # 380
mittel 83 g # 439



Croissant Bun
80 g
563



Im Ring Mix Sesam
Durchmesser 8 cm 70 g # 471
Durchmesser 10 cm 85 g # 466



Catering Laugenbun
45 g
382



Quinoa
80 g
383



Kräuter mit schwarzem Sesam
80 g
462



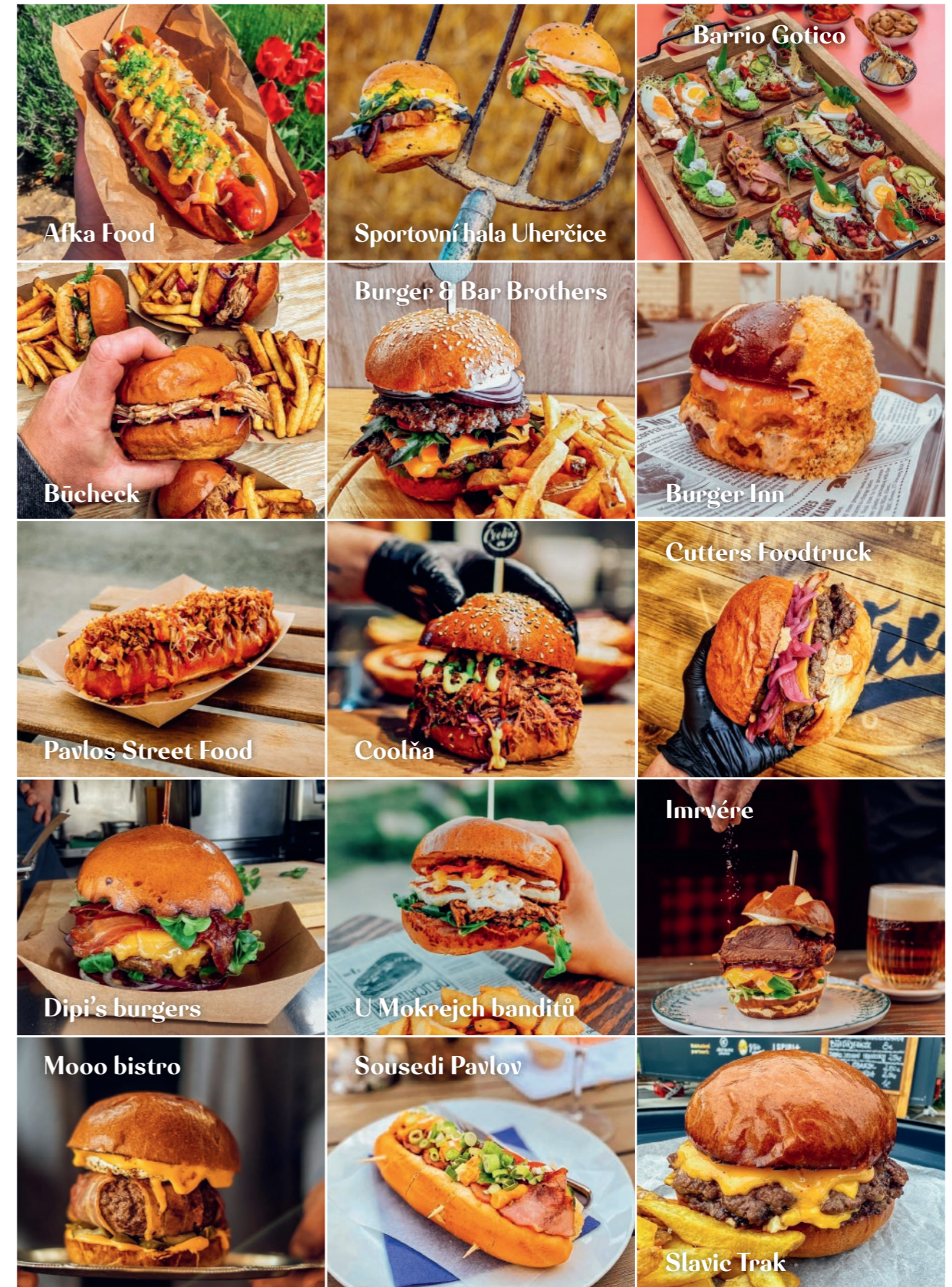
Smash soft
klein, 10 cm 50 g # 379
groß, 11 cm 75 g # 386



Komplettes Angebot
an Buns Spezial

krizakovi.cz/bnspe

Unsere zufriedenen Kunden





Wir beachten

Gesundheit, Ökologie und Ökonomie



Natürlich haben wir auch an einfache Beförderung und Lagerung gedacht. Wir verpacken die Produkte in einer **speziellen Schutzatmosphäre**. In einer geschlossenen Verpackung halten sie sich eine Woche lang frisch. Wir verwenden keine Konservierungsstoffe, die Schutzatmosphäre ist eine Mischung aus harmlosen natürlichen Gasen.

Auch die Natur wird geschützt - wir heizen unsere Öfen mit **Biomasse**, die wir selbst herstellen. Die Umweltaspekte spiegeln sich auch in unseren Transport- und Produktionsansätzen wider. Auch Sie können sich an dieser Wirtschaftlichkeit beteiligen, indem Sie die **E-Shop-Boxen zurücksenden** - dafür erhalten Sie auch einen Rabatt auf Ihren nächsten Einkauf.

Das Gebäck wird per Kurierdienst überall in der Tschechischen Republik, der Slowakei, Österreich und sogar in andere Ländern geliefert. Nach Zahlungseingang wird die Sendung innerhalb von zwei bis drei Werktagen bei Ihnen eintreffen.





Hotdog

Buns

Qualitativ hochwertiges und fantasievolles Street Food hat in den letzten Jahren in unserem Land eine starke Präsenz erlangt, und die Kunden wissen, dass sie sich nicht mit Mittelmäßigkeit zufriedengeben müssen. Auch hier ist es eine Herausforderung für Sie, eine scheinbar gewöhnliche Sache wie einen Hotdog außergewöhnlich zuzubereiten — hochwertige Wurstwaren und durch-

dachte Geschmackskombinationen müssen mit etwas anderem als einem normalen Brötchen kombiniert werden. Auch hier haben wir uns bei den Besten der Branche, die unsere Gastronomie weiterentwickeln, inspirieren lassen. Wir haben verschiedene Größen kreiert und dabei mit Geschmacksrichtungen und Streuseln gespielt.



Hotdog Classic
75 g
570



Soft
klein 60 g # 540
groß 100 g # 539



Laugen-Hotdog
95 g
545



Kräuter-Hotdog mit schwarzem Sesam
55 g
464



Blech-Hotdogs
85 g
513



Wywar
85 g
253



Vegan
80 g
575



BBQ klein
60 g
364



BBQ mittel
80 g
535



BBQ Mix Sesam
80 g
384



Butter Mix Sesam
65 g
581



Parodie mittel
klein 45 g # 465
mittel 75 g # 550



Komplettes Angebot an Hotdog Buns

krizakovi.cz/htdg

neutral

zart süß

Ausgeprägt süß



Kreieren Sie mit uns

Ihr Signature-Produkt

▾

Wir helfen Ihnen, Ihre Gerichte zu einem echten gastronomischen Erlebnis zu machen - für Burger, Hotdogs, Pinsen und vieles mehr haben wir eigene Rezepte entwickelt. Beim ersten Probieren werden Ihre Kunden den Unterschied zum herkömmlichen Gebäck erkennen - aufgrund der Qualität der Zutaten, der technologischen Präzision und der Originalität. Einige Gebäcksorten für den gastronomischen Betrieb erhalten Sie ausschließlich bei uns, und mit ein wenig Fantasie können Sie ganz einfach Ihr Signature-Produkt kreieren, das Sie von Ihren Mitbewerbern unterscheidet.

Sie können mit saisonalen und limitierten Editionen herumspielen und **Ihre eigene Variante backen lassen**, die für keinen anderen gemacht wird. Fast keine Menge ist für uns so klein, dass wir sie nicht zubereiten würden, und auch nicht so groß, dass wir sie nicht bewältigen könnten.



Pinsa Moravia

Haben Sie schon eine Pinsa probiert? Im Vergleich zu allgegenwärtiger Pizza hat sie eine Reihe von Vorteilen. Für Sie vor allem, dass wir alle Sorgen mit dem anspruchsvollen Teig für Sie erledigen. Pinsa wird aus Soja-, Reis- und Weizenmehl hergestellt, und der Teig braucht bis zu 72 Stunden, um aufzugehen. Dadurch ist sie leichter verdaulich als der klassische Hefeteig aus Weißmehl. Wir wurden von unseren Kunden, die Pinsa aus Italien kannten, zu unserer eigenen Produktion inspiriert. Danach haben wir das Rezept angepasst, und so entstand die Pinsa Moravia.

Sie erhalten sie von uns in einer Vakuumver-

packung zubereitet — den Boden bestreichen, backen und mit frischen Zutaten erst nach dem Backen verzieren. Innerhalb weniger Minuten haben Sie eine Mahlzeit zubereitet, mit der Sie Ihre eigenen Geschmackskombinationen kreieren, z. B. je nach Jahreszeit. Dank der Tatsache, dass Pinsa geschmacksneutral ist, sind Ihrer Fantasie fast keine Grenzen gesetzt. Die Zubereitung ist auch ideal für ein Team, in dem keine spezialisierten Köche vorhanden sind und die Bedienung mehr Aufgaben übernehmen muss. Jeder kann nämlich im Handumdrehen eine feine Pinsa zubereiten.



Pinsa Moravia

klein	100 g	# 369
mittel	220 g	# 480
groß	300 g	# 482

{ Pinseten und Pinsa-Taschen }

Der Pinsa-Teig hat uns so gut gefallen, dass wir mit der Weiterentwicklung experimentiert haben. Dabei sind mehrere neue Gebäcksorten entstanden, die Sie ausschließlich bei uns finden. Klassische Füllungen wie Falafel, Pulled Pork oder Wurst und Käse ergeben mit perfekt gesäu-

ertem Teig und knuspriger Kruste eine neue und originelle Form. Die Zubereitung dauert nur einige Minuten, und dank einer kurzen Backzeit erhalten die Kunden immer frisch zubereitete Speisen.



Pinseta

120 g
481



Pinsa-Tasche

100 g
362



Komplettes Angebot an Pinsen

krizakovi.cz/pns



Bagels

Bagel ist ein traditionelles jüdisches Gebäck, das in mehr als 500 Jahren seiner Geschichte auf der ganzen Welt verbreitet wurde und sich weiterhin großer Beliebtheit erfreut. Wir haben gelernt, es nach dem Originalrezept zuzubereiten, was ziemlich anspruchsvoll und langwierig ist. Ihre

einzigste Aufgabe besteht darin, eine Streuselsorte auszuwählen und eine Geschmackskombination zu erfinden, die Sie von den anderen unterscheidet bzw. einer der bewährten Kombinationen zur Perfektion bringt.



Bagel
100 g
488



Bagel mit Mohn
100 g
434



Bagel mit Sesam
100 g
432

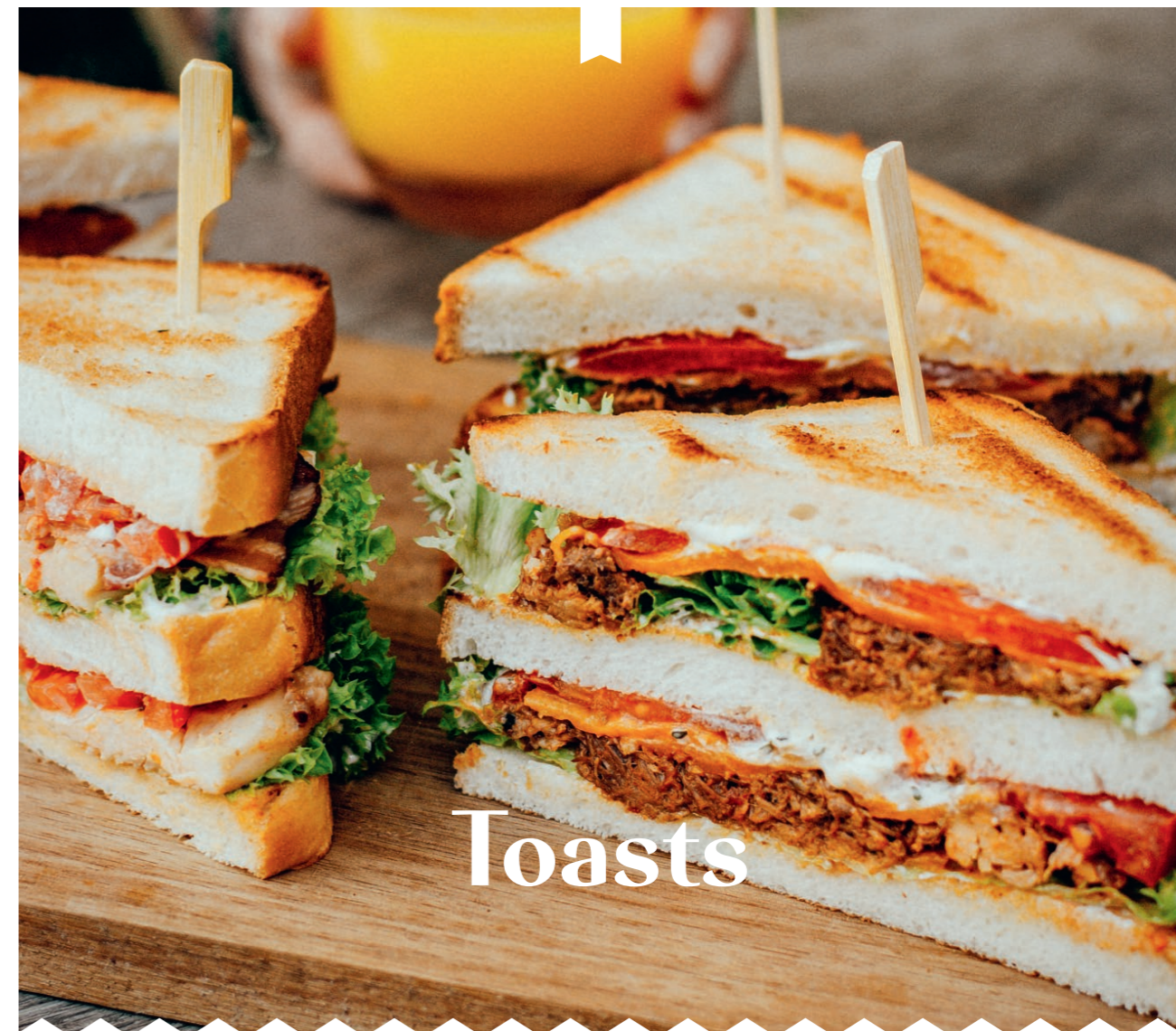


Bagel mit Sesam und Leinsamen
100 g
433



Komplettes Angebot an Bageln

krizakovi.cz/pns



Toasts

In seiner Einfachheit ist Toast eine gute Wahl für ein variables Menü Ihres Frühstücks- und Snackangebots. Damit das Ergebnis eine echte Delikatesse wird, muss mit Toast gearbeitet werden, der sich in seinem Aussehen und Geschmack vom üblichen Toastbrot unterscheidet. Unser Toast ist knusprig, voll im Geschmack, und Sie

können damit echte Spezialitäten in süßen und herzhaften Varianten zaubern. Außerdem lässt er aufgrund seiner dichteren Textur keine Füllung durch. Auf den ersten Blick sieht man, dass es sich um hausgemachtes und handwerkliches Gebäck handelt, sodass die Kunden seine Außergewöhnlichkeit sofort erfassen können.



Toastbrot
klein 500 g # 143
groß 1300 g # 146



Toastbrot BBQ
820 g
400



Komplettes Angebot an Toasts

krizakovi.cz/tst



Wölkchen

Die Idee für dieses verspielte süße Gebäck sowie der Name stammen von uns. Wir haben den besten Teig für Hefekuchen genommen, der nach dem klassischen mährischen Rezept zubereitet wird, und ihn wie Krapfen gebacken. Das Ergeb-

nis ist die Grundlage für viele Ihrer Ideen - kombiniert mit cremigem Pudding, mit Eierlikör und im Sommer mit Eis und Früchten. In wenigen Minuten zubereitet, und das fertige Gericht oder Dessert geht zum Kunden.



Wölkchen
10 g
595



Komplettes Angebot an süßem Gebäck

krizakovi.cz/sldk

{ Cronuts }

Wenn Sie sich in Ihrem Unternehmen von der amerikanischen Küche inspirieren lassen möchten oder eine Abwechslung in Ihre Frühstück- und Dessertkarte bringen wollen, sollten Sie Cronuts probieren. Der Croissant-Teig wird wie Donuts gebacken und kann mit vielen Füllungen,

Früchten und mehr dekoriert werden. Auch hier überlassen Sie uns die ganze komplizierte Arbeit, wie die Zubereitung des Teigs und das Frittieren. Danach können Sie Ihre Kunden mit Originalität und Fantasie ansprechen.



Cronut

Cronut	80 g	# 421
mit Zimt	80 g	# 420

{ Kartoffelpuffer }

Die Kartoffelpuffer werden bei uns nach dem klassischen mährischen Rezept zubereitet, einschließlich des Backens auf einer Kochplatte, wie es unsere Großmütter getan haben. Das Trockenbacken ist die Grundlage dafür, dass die

Oberfläche die charakteristische Risse bekommt und der Puffer Feuchtigkeit aus den Füllungen ziehen kann. Sie können süß mit Marmelade und Mohn zubereitet oder mit Entenfleisch und Kohl kombiniert werden.



Kartoffelpuffer

leicht 10 Stück pro Packung	60 g	# 7444
dicker 10 Stück pro Packung	75 g	# 7361



Wer sind die **Křižáks?**



Der Gründer der Bäckerei ist **Martin Křižák**. Seine Begeisterung für das Bäckerhandwerk in seiner ursprünglichen Form, sein Interesse an der lokalen Landwirtschaft und der nachhaltigen Entwicklung geben uns die Richtung vor. Aus seinem Kopf stammt das Gesamtkonzept unserer Bäckerei – er sammelt Inspiration nicht nur bei uns, sondern auch im Ausland. Dadurch verstehen wir unsere Kunden – sowohl diejenigen, die traditionelle tschechische und mährische Backwaren mögen, als auch Anhänger eines gesunden Lebensstils und Menschen, die französische, italienische, amerikanische oder skandinavische Einflüsse schätzen.

Seine rechte Hand ist der Technologie **Miloslav Barvík** – obwohl er nicht unser richtiger Verwandter ist, gehört er mit Leib und Seele zu unserer Bäckerfamilie. Miloslav gibt den Ideen von Martin Křižák eine konkrete Form und kommt auch oft mit seinen eigenen Autorenrezepten. Dadurch können wir Ihnen verschiedene Gebäcksorten anbieten, die nur wir im Angebot haben. Bei allen anderen ist er für die technologische Korrektheit und Qualität zuständig. Somit erfüllt er die Idee von handwerklichem Gebäck aus hochwertigen Zutaten und mit einem hohen Anteil an Handarbeit.

Anna Křižáková ist die Tochter des Eigentümers und kümmert sich um Marketing und Kommunikation. Sie bereitet Kampagnen und Unterlagen für Sie vor, die unser Gebäck präsentieren, und hilft Ihnen, diese Ihren Kunden in Form von praktischen Tipps näher zu bringen. Sie ist auch für unsere Präsentation in den sozialen Netzwerken verantwortlich.

Martin Kružík jun. kümmert sich um die betrieblichen und technischen Aspekte unserer Bäckereien und Betriebe. Ihm ist es zu verdanken, dass unsere Ausrüstung und alle Geräte funktionsfähig sind. Er verwaltet auch unser Eigentum, wie zum Beispiel unsere Wälder, aus denen wir die Biomasse zum Heizen gewinnen.

Die jüngste **Amálka** hat noch keine spezielle Stellung in unserer Firma, bisher kann sie am besten alles verkosten.

Wir freuen uns, wenn Sie mit uns backen



Nach Bestellung und Bezahlung sind wir in der Lage, Backwaren mithilfe eines Frachtführers innerhalb von 2–3 Arbeitstagen überallhin zu liefern.

Wie läuft die Bestellung ab?

Einfach im E-Shop, per E-Mail oder telefonisch. Nach der Registrierung genügt es, wenn Sie uns Folgendes mitteilen:

- **Lieferadresse,**
- **Datum, an dem das Gebäck geliefert werden soll,**
- **Nummer oder Name des Produkts,**
- **Stückzahl.**



E-Shop

krizakovi.cz/eshop



Europa

orders@pekarstvikrizak.cz
+420 737 015 883



Bc. Anna Křížáková
Marketing
anicka@pekarstvikrizak.cz

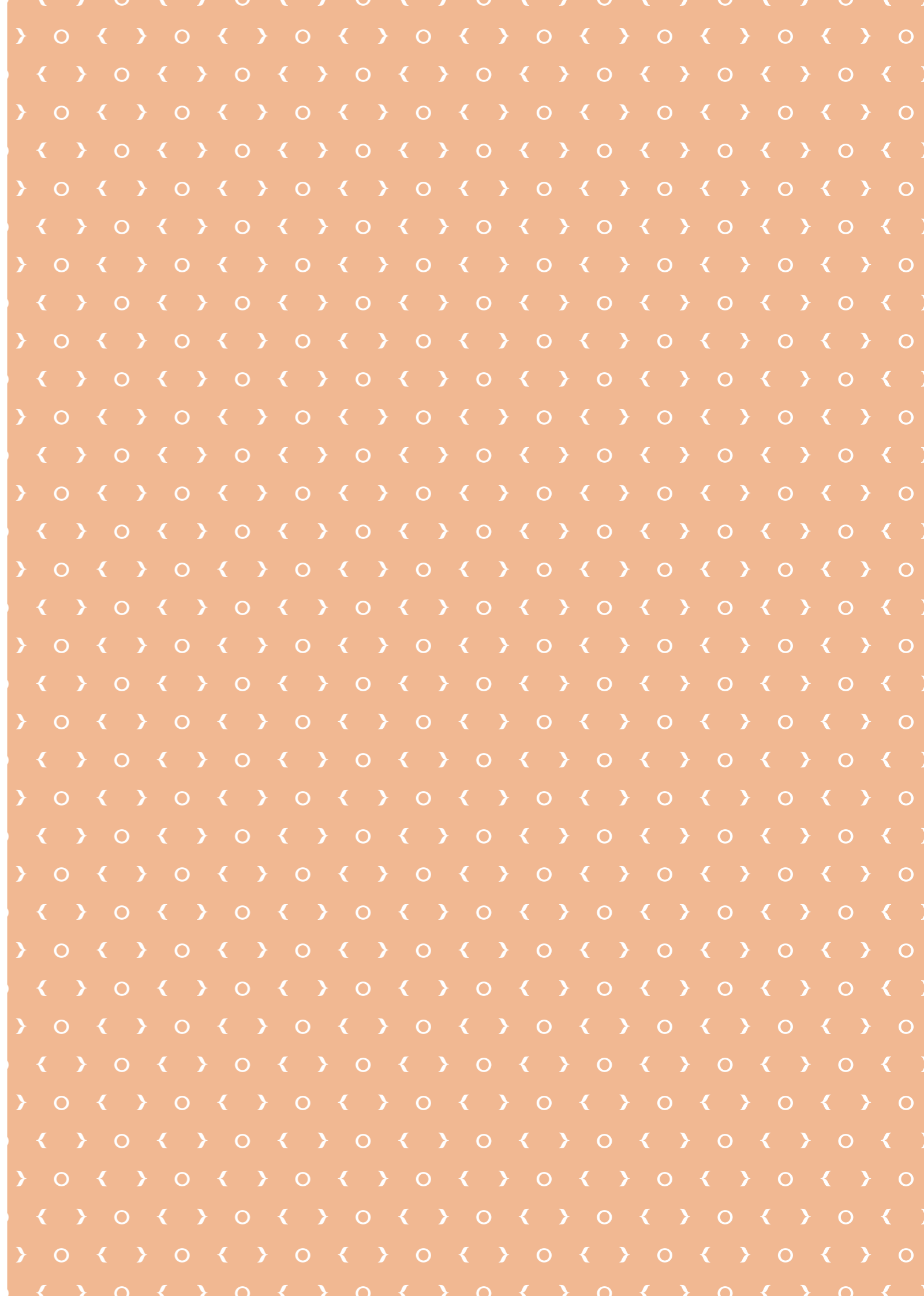


Miloslav Barvík
Produktionsleiter, Technologie
milos@pekarstvikrizak.cz



Martin Křížák
Direktor der Bäckerei
martin@pekarstvikrizak.cz







www.pekarstvikrizak.cz

