

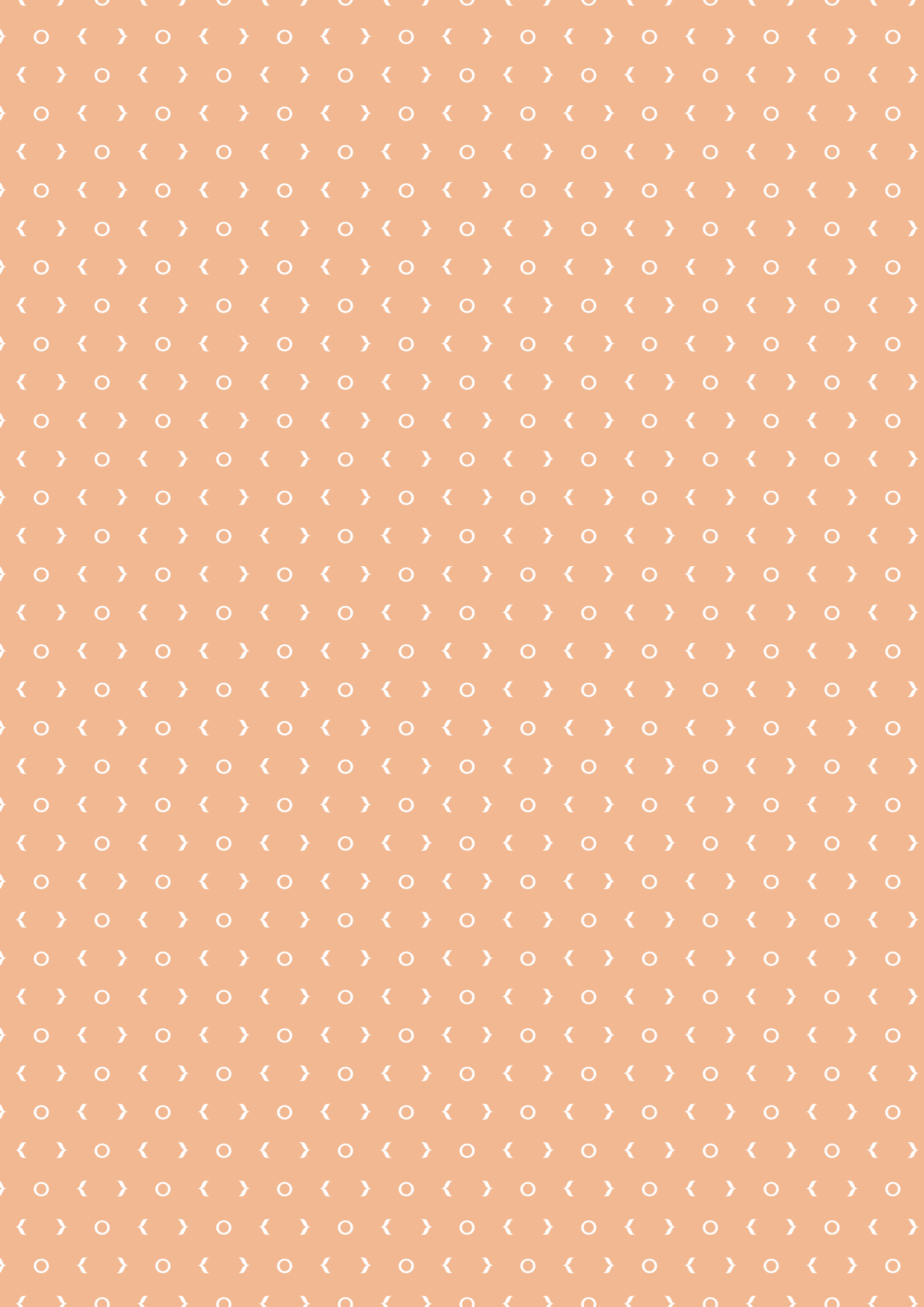
katalog

{ pečiva }

do gastronomie



KŘIŽÁKOVÍ
pekařství a blstro



Pečeme s vámi už přes 30 let



Náš příběh řemeslné pekárny začal před 30 lety, když zakladatel Martin Křížák za své první ušetřené peníze koupil starý dům a objevil v něm pekařskou pec. Pokus po staru upéct chleba určil jeho další osud. I když jsme se od té doby podstatně rozrostli, stále jsme zůstali rodinnou firmou, která čerpá z tradičních receptů, pracuje s vlastními kvasy a vyvíjí originální recepty. Kromě toho jsme našli nový směr v pečivu, které svědčí gastronomickým podnikům. Sami ve svých pobočkách provozujeme bistro a víme, že potřebujete rychlost, kvalitu a výjimečnost. Sbíráme také podněty a nápady z praxe klientů a vašim nápadům dáváme konkrétní podobu.

U malosériových produktů se může stát, že nezvládneme umíchat malé množství. Pokud k tomu dojde, upozorníme vás.

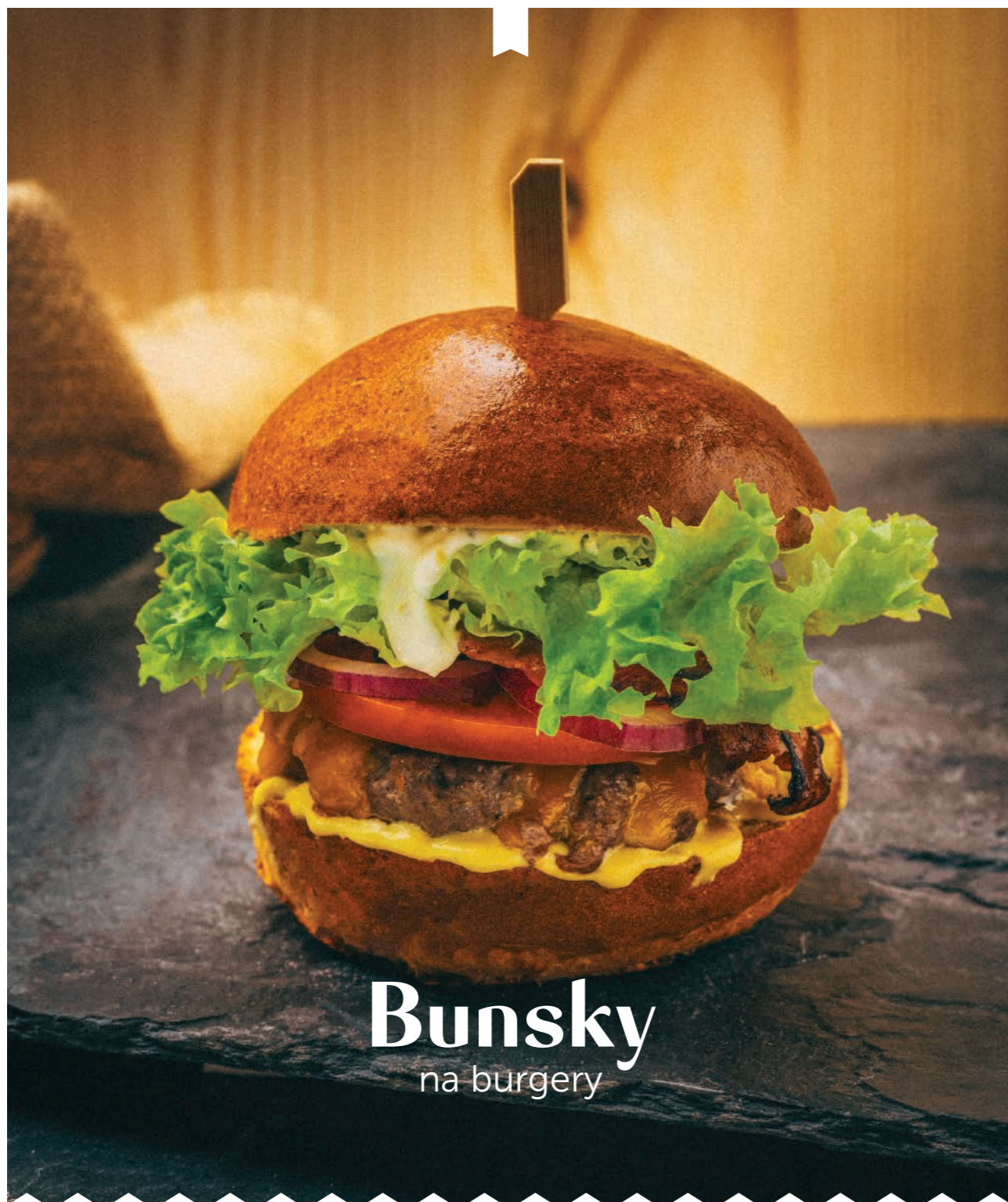
fotografie produktu



bestseller

veganský výrobek

název **Soft velká**
gramáž 100 g
objednací číslo # 537



Bunsky

na burgery

Bunsky na burgery možná znáte pod spoustou jiných názvů. My jsme mu dali vlastní název bunsky a nejlépe podle nás vystihuje, že je to opravdu samostatná pekařská disciplína.

Na začátku byla náročná přání našich zákazníků – chtěli po nás bunsky, které chutí i strukturou splní jejich vysoké nároky. Postupně nás kolegové burgraři svými po-

žadavky dovedli až k tomu, že nyní máme nejširší nabídku bunsek. Najdete u nás obrovské množství chutí, textur, gramáží, lesku a posypu. Všechny bunsky po řádném opečení hezky křupnou a nepropouští omáčku, která tak správně nasákne a přitom pečivo nerozmáčí.

Bunsky { s neutrální chutí }

Bunsky příliš neovlivní chuť celého burgeru a dají vyniknout ostatním surovinám. Můžeme si u nich pohrát s leskem, strukturou a celkovým vzhledem.



Maxi se sezamem
120 g
597



Maxi s černým sezamem
120 g
596



Velká mix sezam
100 g
604



Best se sezamem
75 g
600



BB s černým sezamem
75 g
601



Soft střední se sezamem
80 g
453

B*



Soft velká
100 g
537



Střední
75 g
591



Mini
40 g
511



Mini Mini
20 g
516



Ostravice
Malá 40 g # 460
Střední 60 g # 456
Velká 130 g # 457



Kompletní nabídka bunsek s neutrální chutí

krizakovi.cz/bnneu

Bunsky { s jemně sladkou chutí }

Bunsky, co lehce ovlivní chuť burgeru a hodí se tam, kde sladší tóny v kombinaci vyzní. Často do nich používáme mléko, aby byly hezky jemné.

Po propečení mají díky použitému cukru krásnou kaštanovou barvu.



PK s máslem mix sezam

Malá 65 g # 527
Velká 80 g # 541



Kantýna

120 g
549



PK s máslem velká

80 g
547



PK s máslem střední

65 g
522



PK s máslem malá

40 g
543



BBQ

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



BBQ s černým sezamem

80 g
381



BBQ se sezamem

80 g
385



BBQ sezam a len

80 g
366



Kompletní nabídka
bunsek s jemně sladkou chutí

krizakovi.cz/bnjst

Bunsky { s výrazně sladkou chutí }

Tento typ bunsek umí dobří burgraři chuťově spojit s dalšími surovinami do úplné symfonie. My u nich ladíme poměry másla, mléka. Do některých přidáváme více žloutků, díky kterým má střída krásnou žlutavou barvu.



Parodie malá se sezamem

35 g
502



Parodie

Malá 35 g # 498
Festival 65 g # 467
Střední 75 g # 510



Parodie mix sezam

Festival 65 g # 467
Střední 75 g # 501



Parodie velká 1/2 mix sezam

120 g
508



Haná

Střední 60 g # 473
Velká 90 g # 474



Haná velká mix sezam

90 g
441



Haná bílý sezam

60 g
437



Morava

Střední 75 g # 546
Velká 85 g # 454



Morava mix sezam

55 g
470



Morava se sezamem

110 g
459



S mákem

65 g
475



Kompletní nabídka
bunsek s výrazně sladkou chutí

krizakovi.cz/bnvsl

Bunsky { speciální }

Tato zadání máme nejradši, splnit konkrétní zadání zákazníka. Atypický tvar, nevšední vzhled, originální chuti nás baví. Díky tomu jsou tu plech bunsky, ciabatta bunsky, bramborová nebo česneková bunsky, bunsky se škvarky nebo louhovaná. Jaká bude ta vaše?



Vegan malá
40 g
377



Vegan střední
80 g
442



Wywar
85 g
483



BBQ plech
Malý 60 g # 380
Střední 83 g # 439



Croissant bunsky
80 g
563



V kroužku mix sezam
Průměr 8 cm 70 g # 471
Průměr 10 cm 85 g # 466



Catering louhovaná
45 g
382



Quinoa
80 g
383



Bylinková s černým sezamem
80 g
462



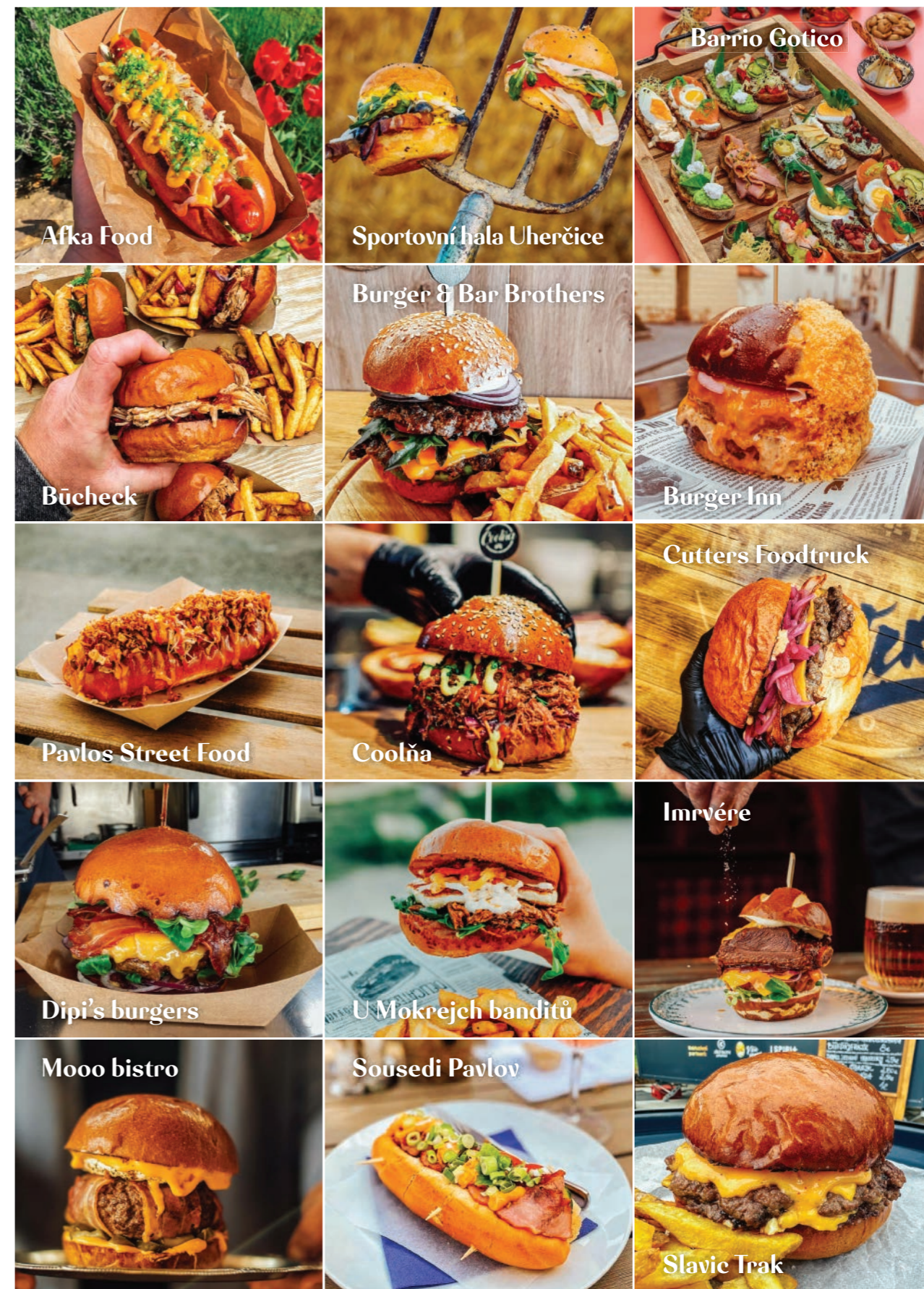
Smash soft
Malá, 10 cm 50 g # 379
Velká, 11 cm 75 g # 386



Kompletní nabídka speciálních bunsek

krizakovi.cz/bnspe

Naši spokojení zákazníci





Myslíme na
**zdraví, ekologii
i ekonomiku**



Samozřejmě, že jsme promysleli i jednoduchost přepravy a skladování. Produkty balíme do **speciální ochranné atmosféry** a v uzavřeném balení vydrží týden čerstvé. Nepoužíváme žádná konzervační éčka, ochrannou atmosféru tvoří směs zdravotně nezávadných přírodních plynů.

Šetříme také přírodu – naše pece vytápíme **biomasou**, kterou si sami vyrábíme. Důraz na ekologii se promítá i do našeho přístupu k dopravě a výrobě. Podílet se na této hospodárnosti můžete i vy – **krabice z e-shopu nám můžete vrátit** a získáte tak i slevu na další nákup.

Pečivo vám doručí kurýr kamkoli po České republice, Slovensku, Rakousku a klidně i dalších zemí. Po obdržení platby vám zásilka přijde do dvou až tří pracovních dnů.





Hot dog

bunsky

Kvalitní a nápaditý street food se u nás za poslední roky výrazně prosadil a zákazníci vědí, že se nemusí spokojit s průměrností. Pro vás je to opět výzva, jak zdánlivě obyčejnou věc jako je hot dog udělat mimořádně – kvalitní uzeniny a promyšlené

chutové kombinace potřebují spojit s něčím jiným než obyčejným rohlíkem. Opět jsme se nechali inspirovat praxí těch nejlepších z oboru, kteří u nás gastronomii posouvají dál. Vytvořili jsme různé velikosti, hrajeme si s chutěmi a posypy.



Hot dog classic
75 g
570



Soft
Malý 60 g # 540
Velký 100 g # 539



Louhovaný
95 g
545



Bylinkový s černým sezamem
55 g
464



Plech rohlík
85 g
513



Wywar
85 g
253



Vegan
80 g
575



BBQ malý
60 g
364



BBQ střední
80 g
535



BBQ mix sezam
80 g
384



Máslový mix sezam
65 g
581



Parodie střední
Malý 45 g # 465
Střední 75 g # 550



Kompletní nabídka hot dog bunsek

krizakovi.cz/htdg

neutrální

jemně sladké

výrazně sladké



Vytvořte s námi svůj
**signature
produkt**



Pomůžeme vám z vašich jídel udělat skutečný gastronomický zážitek – na burgery, hot dogy, pinsy a spoustu dalšího jsme vyvinuli vlastní recepty. Na první ochutnání vaši zákazníci poznají rozdíl oproti běžnému pečivu – kvalitu surovin, technologickou preciznost, originalitu. Některé druhy pečiva do gastronomického provozu dostanete výhradně u nás a s trochou fantazie snadno vytvoříte svůj signature produkt, který vás odliší od konkurence.

Můžete si pohrát se sezónními a limitovanými edicemi, nechat si upéct **vlastní variantu**, kterou pro nikoho jiného dělat nebudeme. Skoro žádné množství pro nás není tak malé, že bychom ho nepřipravili, ani tak velké, že bychom ho nezvládli.



Pinsa Moravia

Už jste se setkali s pinsou? Oproti všudypřítomné pizze má řadu výhod. Pro vás především tu, že veškerou starost s náročným těstem jsme udělali za vás. Dělá se ze sójové, rýžové a pšeničné mouky a kynutí trvá až 72 hodin. Díky tomu je lépe stravitelné než klasické kynuté těsto z bílé mouky. K vlastní výrobě nás inspirovali naši zákazníci, kteří pinsu znali z Itálie. My jsme si recept upravili a vznikla tak Pinsa Moravia.

Dostanete ji od nás připravenou ve vaku-

ovém balení – potřete základem, dáte upéct a zdobíte čerstvými surovinami až po upečení. Během pár minut máte připravené jídlo, u kterého tvoříte vlastní kombinace chutí, třeba podle sezóny. Díky tomu, že je pinsa chuťově neutrální, nemáte ve fantazii skoro žádné limity. Příprava je také ideální pro personál, který nemá v týmu specializované kuchaře a obsluha zastává více činností. Výbrnou pinsu totiž během chvilky zvládne připravit opravdu každý.



Pinsa Moravia

Malá	100 g	# 369
Střední	220 g	# 480
Velká	300 g	# 482

{ Pinsety a pinsa kapsy }

Těsto na pinsu nás oslovilo natolik, že jsme experimentovali s dalším vývojem a vzniklo několik nových typů pečiva, které najdete výhradně u nás. Klasické náplně jako falafel, trhané maso anebo uzeniny a sýry získají

perfektně prokvašeným těstem a křupavou kůrkou novou a originální podobu. Příprava zabere pár minut a díky krátkému zapečení zákazníci dostávají vždycky čerstvě připravené jídlo.



Pinseta
120 g
481



Pinsa kapsa
100 g
362



Kompletní nabídka pins

krizakovi.cz/pns



Bagely

Bagel je tradiční židovské pečivo, které za víc než 500 let své historie oběhlo celý svět a stále se těší velké oblibě. My jsme se naučili dělat jej podle původního receptu, který je poměrně náročný a zdlouhavý. Vaší jedi-

nou starostí ale je vybrat si posyp a vymyslet chuťovou kombinaci, která vás odlišuje od ostatních anebo naopak vyladí k dokonalosti některou z osvědčených.



Bagel
100 g
488



Bagel s mákem
100 g
434



Bagel se sezamem
100 g
432

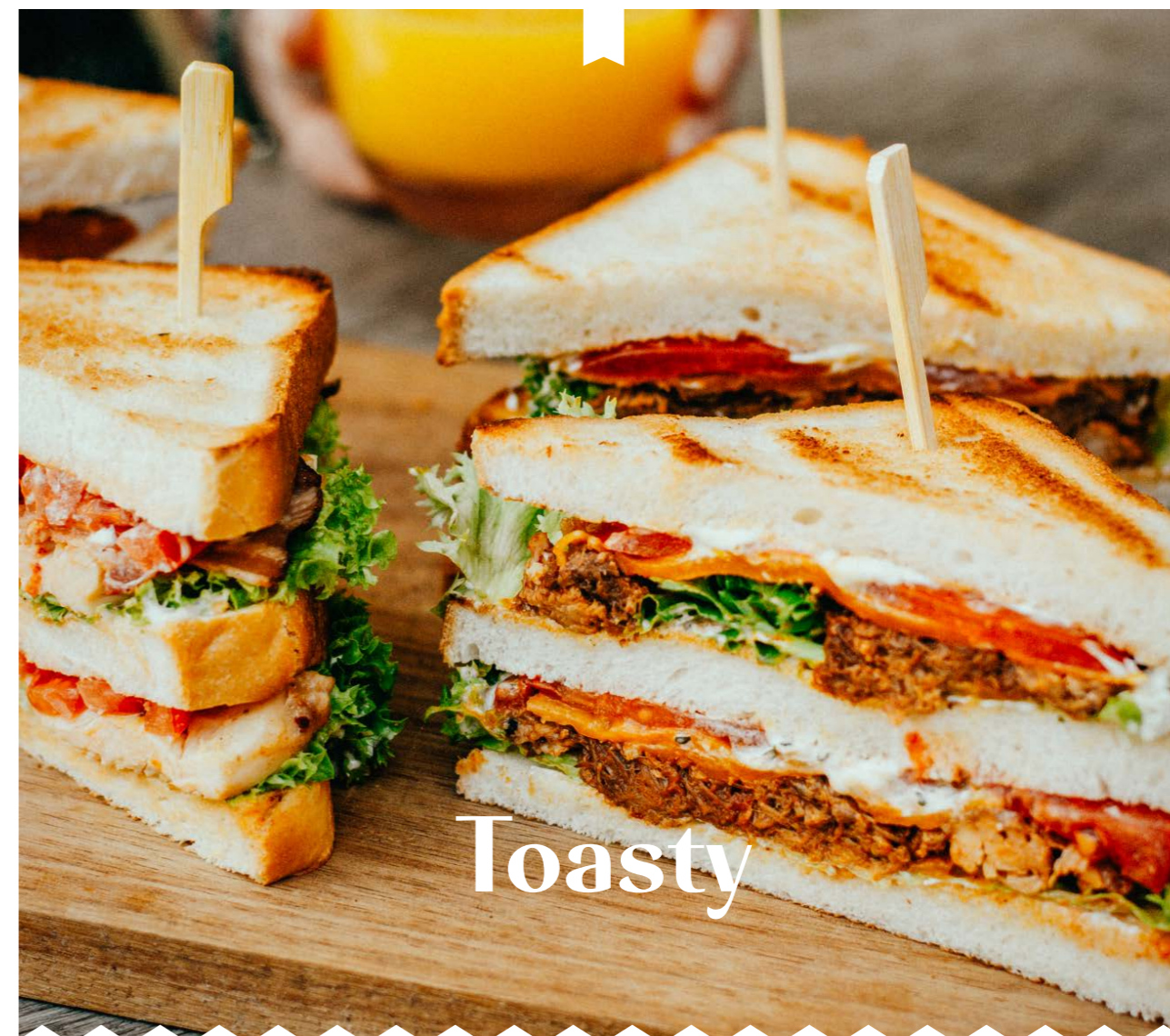


Bagel se sezamem a lněným semínkem
100 g
433



Kompletní nabídka pins

krizakovi.cz/pns



Toasty

Toast je ve své jednoduchosti skvělou volbou pro variabilní menu vašich snídaní a snacků. Aby výsledek vyzněl jako skutečná delikatesa, je potřeba pracovat s toastem, které je vzhledem i chutí odlišný od běžného „toustáku“. Náš toast je křupavý, má plnou chuť a ve

sladkých i slaných variantách s ním můžete vykouzlit skutečné speciality. Oceníte také to, že díky své hutnější struktuře nepropouští náplň. Vzhled má charakter domácího a řemeslného pečiva, takže zákazníci snadno pochopí jeho výjimečnost už napohled.



Toastový chléb
Menší 500 g # 143
Větší 1300 g # 146



Toastový chléb BBQ
820 g
400



Kompletní nabídka toastů

krizakovi.cz/tst



Kobláčky

Nápad na hravé sladké pečivo i s názvem vznikl u nás. Vzali jsme to nejlepší těsto na kynuté hodové koláče, vytvořené podle klasického moravského receptu, a osmažili je jako koblížky. Výsledkem je základ pro

spoustu vašich nápadů – dají se spojit s pudinkovým krémem, ladí jim to s vaječným koňakem a v létě zas se zmrzlinou a ovocem. Připraveno za pár minut a hotové jídlo nebo dezert míří k zákazníkovi.



Kobláčky

10 g
595



Kompletní nabídka sladkého pečiva

krizakovi.cz/sldk

{ Kronuty }

Pokud máte ve svém podniku rádi inspiraci americkou kuchyní anebo chcete občasnou změnu v nabídce snídaní a dezertů, zkuste cronuty. Croissantové těsto se smaží jako donuty a dá se plnit a zdobit spoustou náplní,

ovocem a mnohým dalším. Opět všechnu tu složitou práci, jako je příprava těsta a smažení, necháte na nás. Vy své zákazníky oslovíte originalitou a nápaditostí.



Kronut

Kronut	80 g	# 421
Se skořicí	80 g	# 420

{ Lokše }

Bramborové lokše děláme podle klasického moravského receptu, včetně pečení na plotýnce, jako to dělaly naše babičky. Právě pečení na sucho je základem toho, aby povrch měl charakteristické prasklinky

a placka správně nasávala vlhkost z náplní. Můžete je plnit nasladko povidly a mákem anebo jim svědčí kombinace s trhanou kachnou a zelím.



Lokše

Lehké	10 ks v balení	60 g	# 7444
Tlustší	10 ks v balení	75 g	# 7361



Kdo jsou Křížákoví?



Zakladatelem pekařství je **Martin Křížák**. Jeho nadšení pro pekařské řemeslo v jeho původní podobě, zájem o místní zemědělství a udržitelný rozvoj nám udává směr. Z jeho hlavy je celková koncepce našeho pekařství – sbírá inspiraci nejen u nás, ale také v zahraničí. Díky tomu rozumíme svým zákazníkům – jak těm, kteří mají rádi tradiční české a moravské typy pečiva, tak i příznivcům zdravého životního stylu i lidem, co ocení vlivy francouzské, italské, americké anebo skandinávské.

Jeho pravou rukou je technolog **Miloslav Barvík** – i když to není náš pravý příbuzný, do naší pekařské rodiny patří duší i srdcem. Miloslav dává nápadům Martina Křížáka konkrétní podobu a často přijde i s vlastním autorským receptem. Díky tomu vám můžeme nabídnout hned několik typů pečiva, které máme v nabídce pouze my. U všech ostatních ručí za technologickou správnost a kvalitu. Tedy naplňuje myšlenku řemeslného pečiva z kvalitních surovin a s vysokým podílem ruční práce.

Anna Křížáková je dcerou majitele a stará se o marketing a komunikaci. Přípravuje pro vás kampaně a materiály, které naše pečivo prezentují a pomáhá vám přiblížit jej zákazníkům třeba ve formě tipů z praxe. Zodpovídá také za naši prezentaci na sociálních sítích.



Martin Křížák ml. se stará o provozní a technickou stránku našich pekáren a provozů. Díky němu jsou naše zařízení a veškeré vybavení funkční. Spravuje také náš majetek, například naše lesy, z nichž těžíme biomasu na vytápění.

Nejmladší **Amálka** zatím nemá vyhraněný obor v naší firmě, zatím jí jde nejlépe ochutnávání.

Budeme rádi, pokud budete **péct s námi**

Do vyznačených regionů zavážíme pečivo našimi dopravci. Ostatním regionům po celém Česku a Slovensku doručujeme prostřednictvím dopravců a zboží dostanete do dvou až tří dnů od jeho zaplacení.



-  Vlastní doprava do druhého dne
-  Smluvní doprava do 2 až 3 dnů

Jak objednat?

Jednoduše na e-shopu, e-mailem nebo telefonicky. Po registraci nám bude stačit, pokud nám sdělíte:

- **odběrné místo,**
- **datum, kdy pečivo chcete přivést,**
- **číslo nebo název výrobku,**
- **počet kusů.**



E-shop

krizakovi.cz/eshop

Česko a Slovensko



Luboš Tomšík
obchodní zástupce
lubos@pekarstvikrizak.cz
+420 606 076 796



Veronika Richterová
objednávky, fakturace
richterova@pekarstvikrizak.cz
+420 519 441 312

Česko



Tomáš Koráb
obchodní zástupce
tomas@pekarstvikrizak.cz
+420 777 303 018



Markéta Reiterová
objednávky, fakturace
marketa@pekarstvikrizak.cz
+420 519 441 311



Jana Jurčíčková, Dis.
externí doprava, e-shop
velkoobchod@pekarstvikrizak.cz
+420 519 441 313



Bc. Anna Křížáková
marketing
anicka@pekarstvikrizak.cz
+420 602 602 973



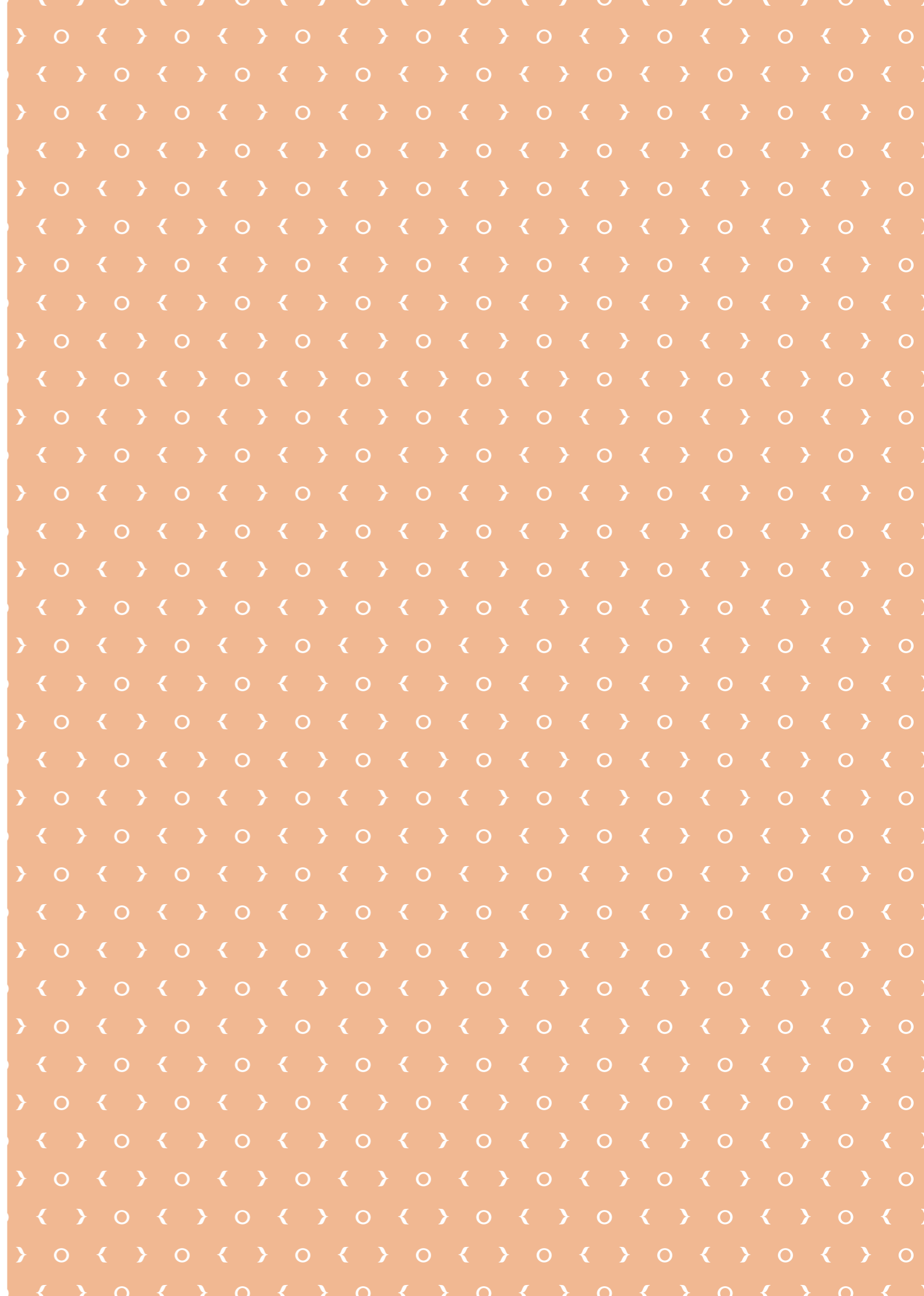
Miloslav Barvík
vedoucí výroby, technolog
milos@pekarstvikrizak.cz
+420 602 641 137



Martin Křížák
ředitel pekařství
martin@pekarstvikrizak.cz

Evropa

orders@pekarstvikrizak.cz
+420 737 015 883





www.pekarstvikrizak.cz

