

**PEKAR**

*Svaki dan sa ❤️ od 1989.*

**ASORTIMAN  
PROIZVODA  
2024.**







**TRADICIJA**



**ZNANJE**



**KVALITETA**





# PEKAR U BROJKAMA



PROIZVODNJA NA **35.000 M<sup>2</sup>**  
U **TRI PROIZVODNA POSTROJENJA**



**700+** ZAPOSLENIH



NOVE SUVREMENE PROIZVODNE LINIJE  
S KAPACITETOM **>53.000 TONA / GODIŠNJE**



**NAJVEĆI PROIZVODNI POGON:**  
ZA SOMUNE I LEPINJE U REGIJI  
ZA KRUŠNE MRVICE U HRVATSKOJ  
KRUHA PO JEDINICI PROIZVODA



# PEKAR U BROJKAMA



➤ **30 VLASTITIH VOZILA** ZA SVAKODNEVNU  
DOSTAVUNA **VIŠE OD 500 LOKACIJA**



➤ **4.500 KAMIONA** SMRZNUTIH  
PROIZVODA NA GODINU



➤ **150.000 PALETA** SMRZNUTIH  
PROIZVODA NA GODINU



KAPACITET ZAMZRNUKIH PROIZVODA OD **5.000 PALETA**  
U NAŠIM OBJEKTIMA, UZ DODATNIH **4.000 PALETA**  
ZAKUPLJENIH U RHVATSKOJ I U INOZEMSTVU





# PEKAR U BROJKAMA



SURADNJA S TRGOVAČKIM  
LANCIMA **PO CIJELOJ HR**



**IZVOZ** U EU I OSTALE ZEMLJE  
(**>25 ZEMALJA**)



PROIZVODNJA **ROBNIH MARKI**



ASORTIMAN **EASY-TO-USE**  
**PROIZVODA**



ASORTIMAN PROIZVODA  
PRILAGOĐEN ZA **HO-RE-CA**



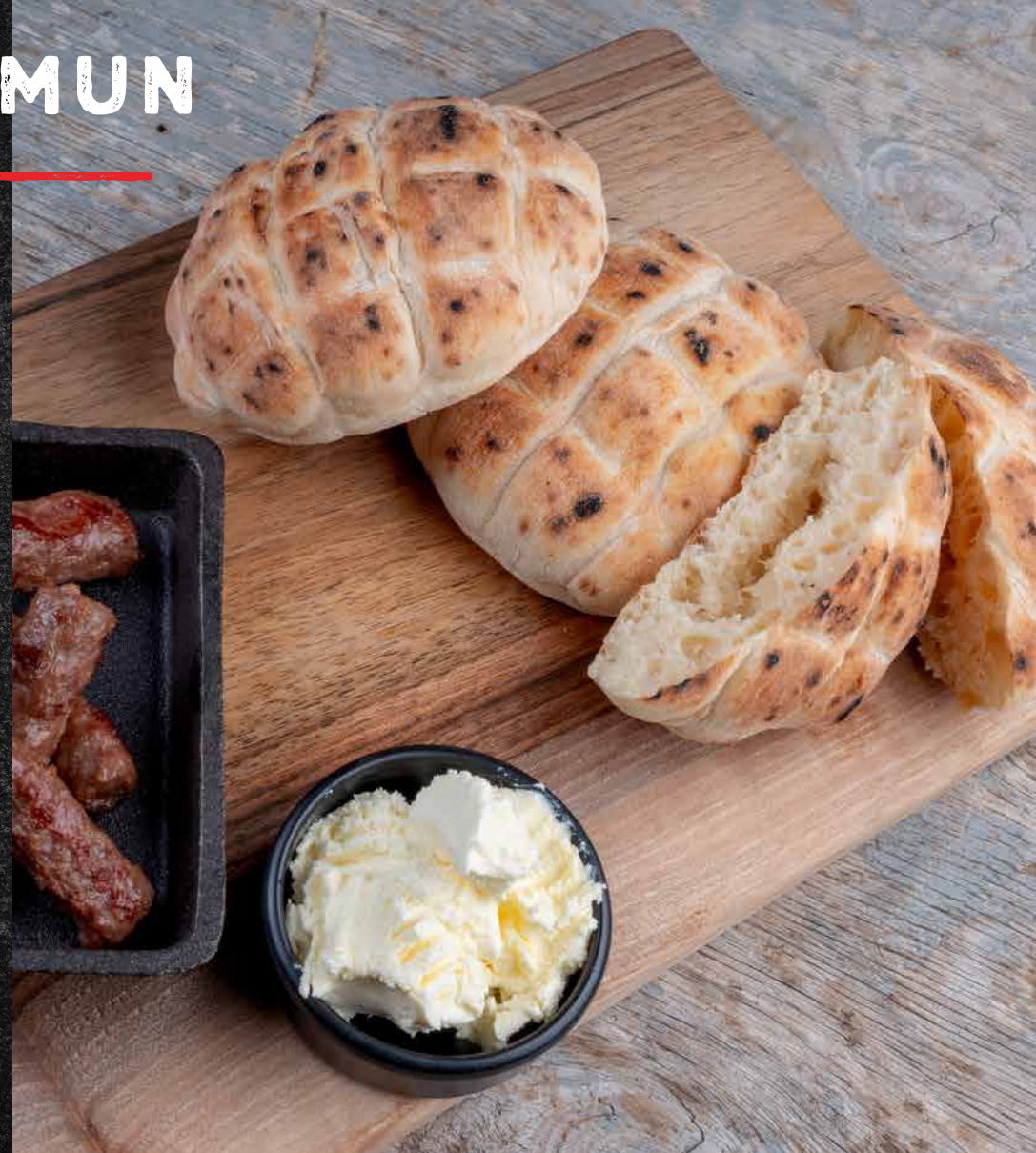
# CERTIFIKATI I STANDARDI

---





# SOMUN





# SOMUN



**ORIGINALNA RECEPTURA  
S OKUSOM POVIJESTI  
| DUGOTRAJNOM  
SVJEŽINOM.**



12M



-18°C



45 MIN



-/-

**NAPRAVANJE NE**





# SOMUN



1-001  
**SOMUN 200 G**  
Ø 17,5 - 18,5 CM



1-006  
**SOMUN 100 G**  
Ø 12,5 - 13,5 CM



*Pečen i spreman  
za konzumaciju!*

1-004  
**SOMUN 150 G**  
Ø 15,5 - 16,5 CM



1-007  
**SOMUN 80 G**  
Ø 9,5 - 10,5 CM





# ROŠTILJ LEPINJA



12M



-18°C



45 MIN.



-/-

NAPARAVANJE NE

SAVRŠENA ZA  
KEBAB, ROŠTILJ,  
SENDVIČE I VIŠE...

**NOVO!**



1-010  
1-009  
1-008

**ROŠTILJ LEPINJA**

**120 G Ø 14 - 14,5 CM**

**150 G Ø 15,5 - 16,5 CM**

**200 G Ø 17,5 - 18,5 CM**



POTPUNO PEČENA,  
SPREMNA ZA JELO  
NAKON ODMRZAVANJA.

PRILAGOĐENO ZA  
**UGOSTITELJE / HO-RE-CA.**





# SOMUN SENVIČ



12M



-18°C



0 MIN.



**TOSTER** 3-5 MIN.

**MIKROVALNA** 2-4 MIN. - 800W

**KONVEKCIJSKA PEĆ** 200-210°C, 5-8 MIN.

**NAPARAVANJE DA**

*Pečen i spreman  
za konzumaciju!*



2-001

**SOMUN SENDVIČ**

PUREĆA ŠUNKA I SIR 160 G



**ZAMRZNUTO**



*Jednostavan za pripremu.  
Za najbolji okus, samo ga podgrijte!*



# SOMUN SENVIČ

**NOVO!**



12M



-18°C



0 MIN.



**TOSTER** 3-5 MIN.

**MIKROVALNA** 2-4 MIN. - 800W

**KONVEKCIJSKA PEĆ** 200-210°C, 5-8 MIN.

**NAPARAVANJE** DA



*Pečen i spreman  
za konzumaciju!*

*Jednostavan za pripremu.  
Za najbolji okus,  
samo ga podgrijte!*

2-002

**SOMUN SENDVIČ**

KEBAB 160 G



ZAMRZNUTO





# PIZZA SNACK



6M



-18°C



0 MIN.



2 MIN. / 210°C + 4 MIN. / 200°C

NAPARAVANJE NE

3-004

**PIZZA SNACK 150 G**  
PUREĆA ŠUNKI I SIR



ZAMRZNUTO



*Dugotrajna svježina, savršen okus  
i jednostavna priprema!*



# BRIOCHE BURGER PECIVO



**NOVO!**

5-004  
**BRIOCHE 90 G**  
Ø 11,5 - 12 CM



6M



-18°C



45 MIN.



-/-

**NAPRAVANJE NE**



# BURGER PECIVO



6M



-18°C



45 MIN.



-/-

NAPARAVANJE NE

**NOVO!**



5-001

**BURGER PECIVO**

75 G



ZAMRZNUTO



5-002

**BURGER PECIVO**

125 G



ZAMRZNUTO



5-003

**BURGER PECIVO**

150 G



ZAMRZNUTO

*Savršeno pecivo za pripremu  
najdražeg hamburgera!*



# SLANCI



6M



-18°C



0 MIN.



7 MIN. / 190°C

**NAPARAVANJE DA**



6-002

**SLANAC SA  
ZLATNIM POSIPOM**  
170 G



**ZAMRZNUTO**

**JEDNOSTAVAN ZA PRIPREMU,  
IDEALAN ZA DORUČAK.**





# BUREK



PEKAR

brand  
packaging



DOSTUPAN U  
PAKIRANJU ZA  
**MALOPRODAJU**  
190 G, 260 G  
| 400 G



*Spremno  
za pečenje!*



DOSTUPAN  
U POSUDI  
190 G & 260 G





# BUREK



7-008  
7-003

**BUREK PIZZA**  
190 G & 260 G



31

12M



-18°C



15-22 MIN / 200°-210°C

NAPARAVANJE NE



7-010  
7-005

**BUREK KRUMPIR**  
190 G & 260 G



7-006  
7-001

**BUREK SIR**  
190 G & 260 G



7-007  
7-002

**BUREK  
ŠPINAT & SIR**  
190 G & 260 G



7-009  
7-004

**BUREK JUNETINA**  
190 G & 260 G





# BUREK



12M



-18°C



15-22 MIN. / 200°-210°C

NAPARAVANJE NE

*Spremno  
za pečenje!*



7-013

**BUREK SIR**

6 X 100 G



ZAMRZNUTO



7-014

**BUREK JUNETINA**

6 X 100 G



ZAMRZNUTO





# BUREK ŠTAPIČI



12M



-18°C



0 MIN.



15-22 MIN. / 200-210°C

NAPRAVANJE NE

7-015 & 7-020

**BUREK ŠTAPIĆ SIR**

100 G & 120 G



**NOVO!**

7-017 & 7-022

**BUREK ŠTAPIĆ PIZZA**

100 G & 120 G



7-019 & 7-024

**BUREK ŠTAPIĆ  
TOPLJENI SIR & ŠUNK**

100 G & 120 G



7-016 & 7-021

**BUREK ŠTAPIĆ  
ŠPINAT & SIR**

100 G & 120 G



7-018 & 7-023

**BUREK ŠTAPIĆ JUNETINA**

100 G & 120 G



7-024

**BUREK ŠTAPIĆ KRUMPIR**

100 G





# BUREK ŠTAPIĆI

100 G



120 G



12M



-18°C



0 MIN.



15-22 MIN. / 200-210°C

NAPARAVANJE NE

*Uvijek hrskavi,  
s najukusnijim nadjevima!*



# SAVIJAČA



12M



-18°C



0 MIN.



18 MIN. / 180°C

NAPRAVANJE NE



9-001

**FIT SAVIJAČA  
S BRUSNICAMA**

100 G



ZAMRZNUTO



# RUSTIKALNI KRUH



12M



-18°C



0 MIN.



6 MIN. / 200°C

NAPARAVANJE DA

*Dugotrajna fermentacija  
za okus tradicije.*



**SVJEŽ I HRKAV**  
U SVAKO DOBA DANA!

4-001

**POGAČA**  
300 G



ZAMRZNUTO

**VEGAN**  
**PEKAR**  
**READY**





# REZANI I PAKIRANI KRUH

10-001

**POLUBIJELI KRUH**  
500 G

ROK  
TRAJANJA:  
5 DANA

10-002

**PANONSKI KRUH**  
600 G

ROK  
TRAJANJA:  
8 DANA

**DUGOTRAJNO SVJEŽ,  
PRAKTIČNO NAREZAN  
NA KRIŠKE I PAKIRAN.**



5 ILI 8  
DANA



SUHO I TAMNO  
MJESTO



0 MIN.



-/-

**NAPARAVANJE DA**

**NOVO!**

ROK  
TRAJANJA:  
5 DANA



10-0031

**ZLATNI KALUP**  
500 G







# KRUŠNE MRVICE



12M



HLADNO I TAMNO MJESTO



**200 G**

132 MM X 235 MM



**400 G**

125 MM X 230 MM



**500 G**

170 MM X 250 MM



**500 G**

170 MM X 275 MM



**500 G**

160 MM X 290 MM



**500 G**

160 MM X 320 MM



PRIMJER  
**STANDARDNOG PAKIRANJA**  
ZA PRIVATNE MARKE.

**DOSTUPNA I HO-RE-CA**  
**PAKIRANJA OD**  
5 KG, 10 KG, 20 KG  
I 600 KG



Svaki dan sa  od 1989.



[WWW.PEKAR.HR](http://WWW.PEKAR.HR)