



ASORTIMAN 2025

HoReCa 360°

ZAGREB





TRADICIJA



ZNANJE



KVALITETA



PEKAR U BROJKAMA



PROIZVODNJA NA **35.000 M²**
U **TRI PROIZVODNA POSTROJENJA**



900+ 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

PEKAR U BROJKAMA



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



› **5.500 KAMIONA** SMRZNUTIH
PROIZVODA NA GODINU



› **165.000 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

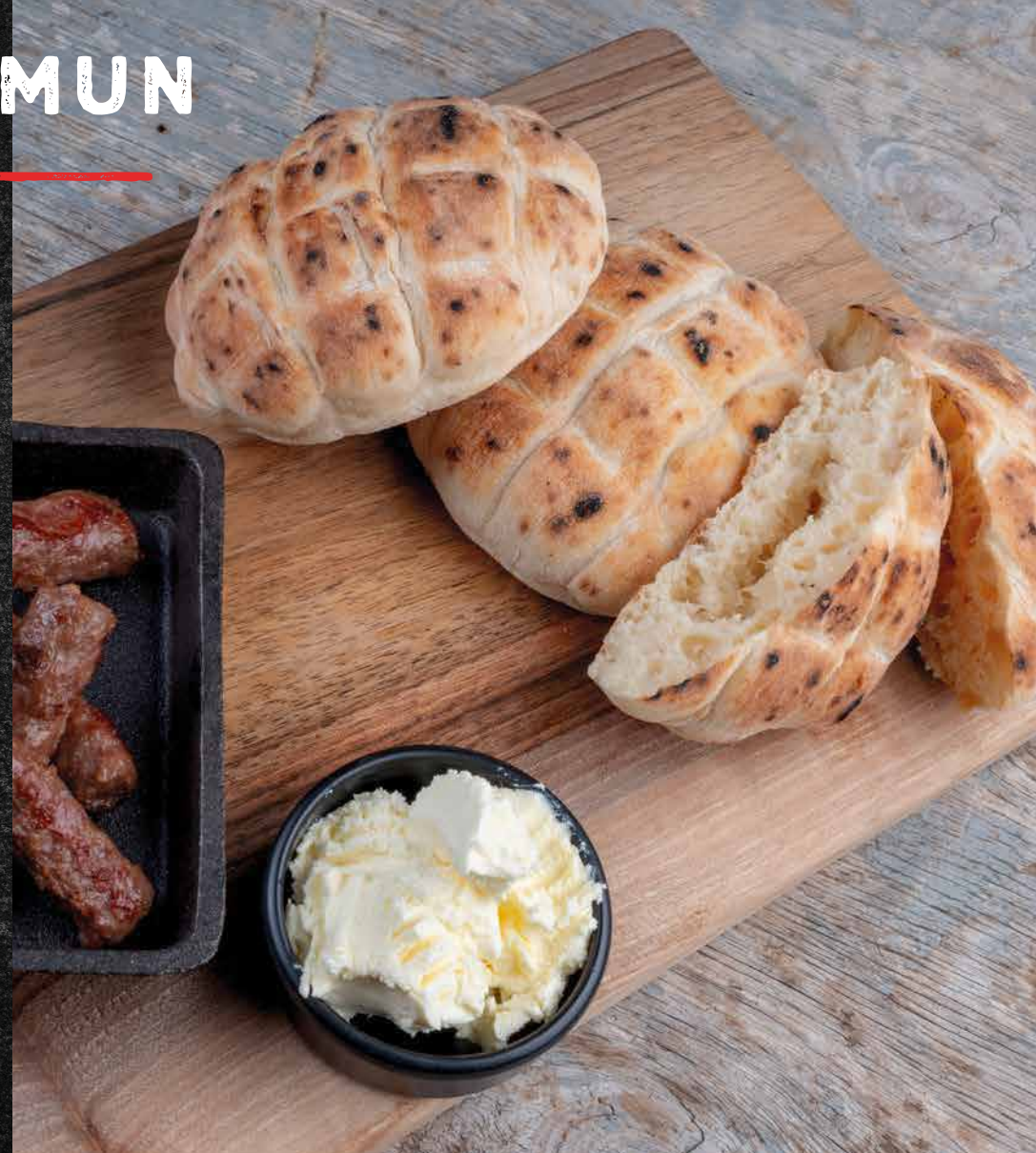


ASORTIMAN PROIZVODA
PRILAGOĐEN ZA **HO-RE-CA**

CERTIFIKATI I STANDARDI



SOMUN



SOMUN



100460

SOMUN 200 G

Ø 16 - 17 CM



100547

SOMUN 100 G

Ø 11 - 12 CM



*Pečen i spreman
za konzumaciju!*



100504

SOMUN 150 G

Ø 14 - 15 CM



100513

SOMUN 80 G

Ø 10 - 11 CM



ROŠTILJ LEPINJA



12M



-18°C



45 MIN.



-/-

NAPARAVANJE NE

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

NOVO!



100910
100894
100892

ROŠTILJ LEPINJA
120 G Ø 13 - 14 CM
150 G Ø 14 - 15 CM
200 G Ø 16 - 17 CM



POTPUNO PEČENA,
SPREMNA ZA JELO
NAKON ODMRZAVANJA.

PRILAGOĐENO ZA
UGOSTITELJE / HO-RE-CA.



101017

**OVALNA ROŠTILJ
LEPINJA 120 G**
19-21*6-8 CM



SOMUN PANINI

*Od hotelskog doručka do
ulične hrane: Somun panini
za svaku kulinaršku primjenu!*



SOMUN PANINI

*Pečeno i spremno za
konzumaciju u 45 minuta!*



12M



-18°C



45 MIN.



- / -

NAPARAVANJE NE

100836
SOMUN
PANINI 100 G
14 X 9 CM



100927
SOMUN
PANINI 40 G
8 X 7 CM



100897
SOMUN
PANINI 200 G
14 X 14 CM



100837
SOMUN PANINI 150 G
20 X 9 CM




ZAMRZNUTO



SOMUN SENDVIČ

Pečen i spreman
za konzumaciju!



BEZ ODMRZAVANJA

MIKROVALNA PEĆNICA:

HIGH POWER, 2-4 MIN.

TOSTER: 3-5 MIN.

PEĆNICA: 200°C, 5-8 MIN.

Jednostavan za pripremu,
za najbolji okus, samo ga podgrijte!



12 M



-18°C



45 MIN.

NAPRAVANJE NE

100886

SOMUN SENDVIČ

PUREĆA ŠUNKA I SIR 160 G



ZAMRZNUTO



PIZZA SNACK



6 M



-18°C



0 MIN.



2 MIN. / 210°C + 4 MIN. / 200°C

NAPARAVANJE NE

100741

PIZZA SNACK 150 G
PUREĆA ŠUNKI I SIR



ZAMRZNUTO



*Dugotrajna svježina, savršen okus
i jednostavna priprema!*

BURGER PECIVO



6M



-18°C



45 MIN.



-/-

NAPARAVANJE NE



100833

BURGER PECIVO 125G

Ø 12 - 13 CM



ZAMRZNUTO



100832

BURGER PECIVO 75G

Ø 10 - 11 CM



ZAMRZNUTO



100834

BURGER PECIVO 150G

Ø 12 - 13 CM



ZAMRZNUTO

100909
BRIOCHE BURGER 90G

Ø 11,5 - 12 CM



ZAMRZNUTO



HOT DOG PECIVO

31

18 M

-18°C

60 MIN.

FERMENTACIJA NE
NAPARAVANJE NE



100973

FRENCH HOT DOG PECIVO

60 G



100974

HOT DOG PECIVO

60 G



KIFLE



6M



-18°C



0 MIN.



15-22 MIN. / 200-210°C

FERMENTACIJA NE
NAPRAVANJE NE

NOVO!



100907

KIFLA 220 G



ZAMRZNUTO



LISNATO



12M



-18°C



0 MIN.



18 MIN. / 180°C

NAPARAVANJE NE

NOVO!



100561

LISNATO HRENOVKA

110 G



ZAMRZNUTO



100562

LISNATO ŠUNKA SIR

100 G



ZAMRZNUTO

REZANI I PAKIRANI KRUH

100957
ZLATNI KALUP
500 G



5d



-18°C



90 MIN.



-/-

NAPARAVANJE NE

ROK
TRAJANJA:
5 DANA

Dugo fermentirani kruh od kiselog tijesta.
Narezan, pakiran i zamrznut.
Izrazito dugotrajne svježine i rustikalan,
za pravi okus tradicije.

Okus koji
zlata vrijedi!

SAVIJAČA



12M



-18°C



0 MIN.



18 MIN. / 185°C

NAPARAVANJE NE



100931

**FIT SAVIJAČA
S BRUSNICAMA**

100 G



ZAMRZNUTO

BUREK ŠTAPIČI



12M



-18°C



0 MIN.



15-22 MIN. / 200-210°C

NAPARAVANJE NE



100876

BUREK ŠTAPIČ SIR

100 G



100878

BUREK ŠTAPIČ S MESOM

100 G



100877

**BUREK ŠTAPIČ
SA SIROM I ŠPINATOM**

100 G



BUREK



12M



-18°C



15-22 MIN. / 200°-210°C

NAPRAVANJE NE

*Spremno
za pečenje!*



100755
100743

BUREK SA SIROM
190 G & 260 G



DOSTUPAN
U POSUDI
190 G & 260 G



100768

BUREK S JUNETINOM
190 G





Svaki dan sa ❤️ od 1989.

KONTAKT:

+385 91 420 9194

NARUDZBA.ZAGREB@PEKAR.HR

WWW.PEKAR.HR