



minit[®]

PRODUKTOVÝ KATALOG

Naše hodnoty

- **Originalita**

Vycházíme z vlastních, původních receptur, které důsledně dodržujeme a zároveň neustále hledáme nové, originální cesty. Spojujeme tradici s moderností, inovativností a schopností překvapit.

- **Spolehlivost**

Jsme zodpovědný a stabilní partner, na kterého se dá dlouhodobě spolehnout v kvalitě, ve spolupráci i v dodržování závazků.

- **Rodina**

Rodinný charakter je přirozenou součástí naší DNA. Přináší nadšení, energii, lidskost a respekt k tradicím, na kterých stavíme i při dalším rozvoji.

- **Kvalita bez kompromisů**

Kvalita pro nás znamená čerstvé suroviny, přísnou hygienu a ověřené výrobní postupy. Preciznost a důslednost jsou přítomny v každém kroku výroby.

- **Absence slova "nelze"**

Věříme, že každý dobrý nápad má řešení. To, co se dá vymyslet, dokážeme také vytvořit a přesně takto přistupujeme k naší práci každý den.





minit[®]
Minitky

Nejoblíbenější křupavé
Minitky z jemného těsta, plněné originálními
sladkými i slanými náplněmi.
Oblíbená svačinka pro každého, pro děti i dospělé



28%
podíl náplně

Minit klobásové

Drobné křehké pečivo z listového těsta, štědře plněné jemně
pálivou klobásovou náplní. Křupavost pečiva znásobuje
posyp ze strouhaného sýra s petrželovou natí.

30 g -18°C - 185°C 16 min. ✓ 4,2 kg

Alergeny: 1, 3, 7



28%
podíl náplně

Minit pizzové

Nejoblíbenější křupavé pečivo z křehkého listového těsta,
plněné originální směsí zeleniny s nádechem Středomoří,
do které jsme přidali voňavé oregano.

24 g -18°C - 185°C 16 min. ✓ 4,2 kg

Alergeny: 1, 7, 9



32%
podíl náplně

Minit kuřecí se sweet chilli

Připravte se na chuť, která vás dostane už na první sousto – mini kuřecí se sweet
chilli. Minitky spojují šťavnaté kuřecí maso, jemně pikantní sweet chilli omáčku
a restované cibulky s voňavým pórkem. Vše doplňuje speciální směs koření, díky
které vzniká nezaměnitelný snack plný chuti.

32 g -18°C - 185°C 16 min. ✓ 4,2 kg

Alergeny: 1, 7, 9, 10, 11



23%
podíl náplně

Minit šunka-sýr

Slané křupavé pečivo z jemného
listového těsta,
štědře plněné šunkou.

27 g -18°C - 185°C 16 min. ✓ 4,2 kg

Alergeny: 1, 3, 6, 7, 9



18%
podíl náplně

Minit sýrové

Slané křupavé pečivo z jemného listového těsta, štědře plněné
krémovým sýrem. Křupavost pečiva znásobuje posyp
ze strouhaného sýra.

27 g -18°C - 185°C 16 min. ✓ 4,2 kg

Alergeny: 1, 3, 7





28%
podíl náplně

Minit špenátové

Drobné křupavé pečivo z křehkého listového těsta.
Bohatě plněné kombinací zeleného špenátu
a slaného sýru Niva, posypané strouhaným sýrem.

26 g -18°C - 185°C 16 min. ✓ 4,2 kg
Alergeny: 1, 3, 7



Minit croissant s máslem

Křupavý croissant s máslem
podle francouzské receptury.

30 g -18°C - 185°C 16 min. ✓ 4,2 kg
Alergeny: 1, 3, 6, 7



34%
podíl náplně

Minit hot-dog

Drobné křupavé pečivo z jemného listového těsta,
do kterého jsme ukryli šťavnatý kousek párku ve spojení
s lahodným kečupem. Klasika v mini tvaru pro každého.

30 g -18°C - 185°C 16 min. ✓ 4,2 kg
Alergeny: 1, 7



19%
podíl náplně

Minit croissant nugátový

Křehký croissant, bohatě plněný sladkým nugátovým krémem
z pravých liskových oříšků pro krémové zakousnutí.

30 g -18°C - 185°C 16 min. ✓ 4,2 kg
Alergeny: 1, 3, 7, 8



39%
podíl náplně

Minit rollo – skořicové

Voňavé rolované pečivo z křehkého listového těsta,
s náplní ukrytou mezi plátky těsta. Skořicová náplň
dodává pečivu neopakovatelnou chuť a vůni.

30 g -18°C - 185°C 16 min. ✓ 4,2 kg
Alergeny: 1, 3, 7



28%
podíl náplně

Minit vanilkové

Drobné jemné pečivo z listového těsta,
plněné pravým sladkým vanilkovým krémem.

35 g -18°C - 185°C 16 min. ✓ 4,2 kg
Alergeny: 1, 7



30%
podíl náplně

Minit slaný karamel

Jemné mini pečivo z křehkého listového těsta ukrývá
neobyčejnou náplň: slaný karamel. Přidání soli do sladkého
karamelu dokonale zvýrazňuje jeho chuť a jemně potlačuje
sladkost, výsledkem čehož je dokonalý gurmánský zážitek.

28 g -18°C - 185°C 16 min. ✓ 4,2 kg
Alergeny: 1, 7



33%
podíl náplně

Minit hruškové

Křupavé mini pečivo z listového těsta s osvěžující hruškovou
náplní je ideální volbou pro rychlou sladkou pauzu nebo jako
malý gurmánský zážitek během dne.

32 g -18°C - 185°C 16 min. ✓ 4,2 kg
Alergeny: 1, 7



22%
podíl náplně

Minit malinové

Drobné křupavé pečivo z jemného listového těsta
s bohatou svěží malinovou náplní,
plnou přírodních antioxidantů.

30 g -18°C - 185°C 16 min. ✓ 4,2 kg
Alergeny: 1, 7





29%
podíl náplně

Minit tvarohové

Drobné křupavé pečivo z jemného listového těsta, plněné krémově sladkou tvarohovou náplní. Oblíbená chuť pro každého, pro děti i dospělé.



Alergeny: 1, 3, 7



28%
podíl náplně

Minit jahodové

Šťavnatá, osvěžující ovocná náplň s oblíbenou příchutí jahod plněná do křehkého listového těsta minitek. Jahody jsou plné chuti, sladkosti a vitaminů. Jahodové minitky Vám přinesou opravdový chuťový zážitek.



Alergeny: 1, 7



28%
podíl náplně

Minit meruňkové

Drobné křupavé pečivo z křehkého listového těsta, s bohatým obsahem svěží ovocné meruňkové náplně.



Alergeny: 1, 7



36%
podíl náplně

Minit mascarpone-víšeň

Drobné křehké pečivo z listového těsta, které v sobě skrývá bohatou a neodolatelnou kombinaci svěží krémové chuti syra mascarpone a kyselých višní.



Alergeny: 1, 3, 7



22%
podíl náplně

Minit čokoládové

Drobné křupavé pečivo z jemného listového těsta s bohatou kakaovou náplní pro všechny milovníky čokoládových chutí.



Alergeny: 1, 6, 7



minit®

Kxl

Výrobky se těší stále větší oblibě, zejména pro své kvalitní zpracování a nové zajímavé chutě v lákavých tvarech. „Snack to go“ znamená pochoutka MINIT vždy připravená utišit Váš hlad.



20%
podíl náplně

Šunka-sýr

Křupavé pečivo z jemného listového těsta, s vydatnou šunkově-sýrovou náplní z kvalitní šunky a sýra eidam. Posyp ze strouhaného sýra dodává pečivu charakteristickou křupavost.



Alergeny: 1, 7, 8



24%
podíl náplně

Sýr-jalapeño

Slaná tyčinka sýr-jalapeño spojuje křupavé listové těsto s lahodnou sýrovou náplní doplněnou o jemně pikantní jalapeño papričky. Harmonická kombinace chutí vytváří atraktivní slaný snack s výrazným chuťovým profilem.



Alergeny: 1, 3, 7



34%
podíl náplně

Roller s párkem

Slaná delikatesa, spojení křupavého listového těsta s drůbežím párkem a lahodnou hořčicovou omáčkou.



Alergeny: 1, 6, 7, 10



25%
podíl náplně

S kuřecím masem

Oblíbené pečivo z křehkého listového těsta, plněné směsí z kuřecího masa, které zasytí každého hladose.



Alergeny: 1, 7, 9, 10, 11



25%
podíl náplně

Taštička se špenátem a sýrem

Jemné slané pečivo z listového cesta ve čtvercovém tvaru s lahodnou náplní ze špenátu a sýra. Povrch je jemně posypaný sýrem. Harmonická kombinace křehkého těsta a výrazné slané náplně vytváří atraktivní produkt vhodný pro rychlé občerstvení.



Alergeny: 1, 3, 7





30%
podíl náplně

Jablko se skořicí

Křupavé pečivo z křehkého listového těsta ukrývá bohatou jablečno-skořicovou náplň s kousky pravých jablek a hřejivou skořicí.



Alergeny: 1, 7



18%
podíl náplně

Čokoládové

Křehké pečivo z jemného listového těsta s kvalitní kakaovou náplní. Jeho bohatou čokoládovou chuť si vychutnáte už při prvním soustu.



Alergeny: 1, 6, 7



41%
podíl náplně

Taštička tvaroh - meruňka

Typický čtvercový tvar křupavého pečiva z jemného listového těsta s vydatnou porcí náplně. Bohatá tvarohově-meruňková náplň plněná ve čtyřech řadách v kombinaci s křupavým pečivem je zárukou, že po této kombinaci nesáhnete pouze jednou.



Alergeny: 1, 3, 7



36%
podíl náplně

Duo mascarpone - malina

Šťavnaté pečivo z křehkého listového těsta se svěží náplní, která je lahodnou kombinací krémové chuti sýra mascarpone a pravých malin.



Alergeny: 1, 3, 7



Croissant máslový

Křupavý croissant z máslového těsta podle originální francouzské receptury, kterému máslo dodává typickou vůni a lahodnou chuť.



Alergeny: 1, 7



15%
podíl náplně

Croissant nugátový

Křupavý croissant podle originální francouzské receptury, plněný chutným nugátovým krémem z lískových ořechů a posypaný křupavými kakaovými vločkami.



Alergeny: 1, 3, 7, 8



22%
podíl náplně

Šnek skořicový

Zavinuté křehké listové těsto s bohatou náplní. V tomto případě jsme pečivo naplnili skořicovou náplní, která má kořeněně nasládlou chuť a charakteristickou vůni.



Alergeny: 1, 7



27%
podíl náplně

Šnek pudinkový s rozinkami

Křehké listové těsto ve tvaru šneka, potřené chutnou pudinkovou náplní a posypané hrozkami. Tip na svačinu pro každého milouna.



Alergeny: 1, 7





minit®

Muffiny

Oblíbené šťavnaté muffiny z jemného piškotového těsta doplněné ovocem nebo čokoládou. Muffiny v košíčku jsou ideální jako rychlý pamlsek.

Muffin ovocný *

Šťavnaté drobné pečivo z jemného vanilkového piškotového těsta, jehož sladkou chuť doplňují svěží černý a červený rybíz. Neodolatelné spojení vanilkového těsta a pravého ovoce.

110 g -18°C 120 min - - - 12

Alergeny: 1, 3, 7



Muffin čokoládový *

Nadýchané drobné pečivo z kakaovo-čokoládového piškotového těsta s kousky pravé belgické čokolády. Skutečně čokoládové opojení.

110 g -18°C 120 min - - - 12

Alergeny: 1, 3, 6, 7



Muffin mrkvový *

Šťavnaté nadýchané drobné pečivo z vanilkového těsta s přidavkem sladoučkě strouhané mrkve. Dýňová semínka v netradiční kombinaci s drobenkou z krystalového cukru mu dodávají příjemnou olejnátě-sladkou chuť

110 g -18°C 120 min - - - 12

Alergeny: 1, 3, 7

* pouze na rozmraz



Pagáč sýrový

Oblíbený pagáč z listového těsta se sýrovým posypem, která po upečení získá krásnou zlatohnědou barvu a dodá pečivu úžasnou chuť, vůni a křupavost.

85 g -18°C - 175°C 23 min. ✓ 25

Alergeny: 1, 7



Pagáč škvarkový

Tradiční pagáč z listového těsta s vysokým podílem křupavých vepřových škvarků. Receptura našich babiček.

85 g -18°C - 175°C 23 min. ✓ 25

Alergeny: 1, 3, 7

minit® Pagáče

Oblíbené tradiční pagáče z listového těsta v různých příchutích. Jsou oblíbené pro svou jemnou strukturu, nadýchaný vzhled a chuť, kde se snoubí tradice s kvalitním zpracováním těsta.



minit[®]

Pizza/Pinsa

V nabídce více druhů z klasického kynutého těsta překvapí svoji lahodnou chutí. Obloha je přizpůsobena chutím našich zákazníků a mezi oblíbené příchutě stále patří šunka, žampiony, klobása a slanina.



Šunkovo-žampionová pizza

Trojúhelníková pizza z klasického kynutého těsta s rajčatovou omáčkou, štědře posypaná lahodnou šunkou, oblíbenými žampiony a klasickým sýrem eidam.

140 g -18°C 30 min. 185°C 4 min. ✓ 12

Alergeny: 1, 7



Pizza s klobásou

Trojúhelníková pizza z klasického kynutého těsta s rajčatovou omáčkou, štědře posypaná kolečky klobásky a sýrem eidam.

140 g -18°C 30 min. 185°C 4 min. ✓ 12

Alergeny: 1, 7



Pizza bacon

Trojúhelníková pizza z klasického kynutého těsta s jemnou smetanovou omáčkou, strouhaným sýrem a oravskou slaninou. Dochucená čerstvou cibulí a kousky červené papriky.

140 g -18°C 30 min. 185°C 4 min. ✓ 12

Alergeny: 1, 7, 9



s kváskem

Pinsa snack šunka-sýr-kukuřice

Snack sýr-šunka-kukuřice je chutná pinsa bageta, která spojuje sladkou kukuřici, lahodnou šunku a rozplývající se eidam s výraznou rajčatovou omáčkou ochucenou oreganem. Ideální způsob, jak si dopřát přestávku plnou energie.

120 g -18°C - 200°C 8 min. ✓ 24

Alergeny: 1, 7



s kváskem

Pinsa snack smetana-slanina

Pinsa z kynutého těsta s krémovým základem vyrobeným ze smetany a ovčího syra, slaniny a syra Gouda, posypaná pažitkou.

120 g -18°C - 200°C 8 min. ✓ 24

Alergeny: 1, 7



Pečivo

Populární základní potravina, díky přidanému přírodnímu kvásku se těší stále větší oblibě.

Pšeničně – žitné, klasické bílé, celozrnné nebo vícezrnné, všechny s nenapodobitelnou chutí, křupavou kůrkou a jemnou vláchnou střídkou.



s kváskem

E-free

Kváskový Delikates Premium

Bílý pšeničný kváskový chléb, vyrobený podle tradiční receptury s přírodním kváskem. S křupavou zlatožlutou kůrkou, jemně vláchnou střídkou a úžasnou pravou chlebovou chutí a vůní.



408 g -18°C 180 min. 190°C 8 min. ✓ 20

Alergeny: 1



s kváskem

E-free

Kváskový pastýřský chléb

Nadýchaný, vláchný a chuťově vyvážený chléb pro všechny vaše smysly. Výjimečný kulatý tvar se zlatohnědou jemně pomoučenou kůrkou z něj dělá miláčka vaší rodiny.



408 g -18°C 180 min. 190°C 8 min. ✓ 25

Alergeny: 1



s kváskem

Kváskový chléb slovenský

Oblíbený pšenično-žitný chléb s přírodním kváskem, ve kterém 20 % mouky tvoří právě žitná mouka. Jedinečnou chuť mu dodává speciální směs koření.



408 g -18°C 180 min. 190°C 8 min. ✓ 30

Alergeny: 1



s kváskem

Kváskový babiččin chléb

Základem těsta obohaceného o kmin s výraznou chutí je směs pšeničné a žitné mouky.



408 g -18°C 180 min. 200°C 8 min. ✓ 22

Alergeny: 1



s kváskem

Bageta

Oblíbená světlá bageta z pšeničné a žitné mouky v originálním francouzském stylu, s přidáním kvásku, s charakteristickou jemnou střídkou a úžasně křupavou kůrkou.



Alergeny: 1



s kváskem

Bageta

Oblíbená světlá bageta z pšeničné a žitné mouky v originálním francouzském stylu, s přidáním kvásku, s charakteristickou jemnou střídkou a úžasně křupavou kůrkou.



Alergeny: 1



Bageta špaldová

Speciální bageta s podílem zdraví prospěšné špaldy. Výjimečná chuť díky posypu z pšeničné špaldové směsi.



Alergeny: 1, 6



Dýňová kostka

Výživné pečivo s vysokým obsahem nutričně cenných dýňových semínek ve střídce i bohatém posypu. Lahodnou chuť zvýrazňuje přidavek ječného sladového výtažku.



Alergeny: 1, 7





Bílé tričko s vyšitým logem MINIT



Šedá mikina s vyšitým logem MINIT



Zástěra MINIT



Papírové sáčky
malé



Papírové sáčky
střední



Papírové sáčky
s okénkem



Minit papírový kelímek
na kávu 0,1l



Minit papírový kelímek
na kávu 0,2l



Minit papírový kelímek
na kávu 0,3l



Pečící papír



Plastová taška



Minit box



MINIT BOHEMIA s.r.o.
Holubice 146, 683 51 okres Vyškov
minit@minitbakery.cz

minitbakery.cz