

katalog
{ pečiva }



ŘÍŽÁKOVÍ
pekařství a bistro



Pečení je rodinná záležitost



Už samotné jméno naší firmy napovídá, že jsme rodina. U některých členů týmu to platí doslovně, u jiných symbolicky. Těch, kteří se dovedou chovat stejně jako doma – tedy tak, že jim záleží na výsledku své práce, je u nás spousta. Naše pečivo totiž vyžaduje spoustu ruční práce a bez šikovných lidí bychom byli jen další průmyslovou výrobou.

Velkou inspirací jsou pro nás také rodiny našich zákazníků – pečivo máme přeci spojené s tolika hezkými každodenními zážitky. Víme také, že každý člen domácnosti je jiný. Jeden ocení koláče podle rodinného receptu, další má rád novinky, co letí a další třeba nedá dopustit na neobyčejně obyčejný rohlík.

Budeme rádi, když s námi budete péct i vy.



Martin Křížák
zakladatel pekařství



Chleba

dělá domov



Touha upéct postaru kvasový chleba stojí za samotným vznikem našeho pekařství. Právě klasický chléb se šťavnatou střídkou a propečenou kůrkou byl prvním produktem, který určil řemeslný charakter našeho pečiva.

Proč si vybrat náš řemeslný chléb

Za třicet let od prvního pokusu ve staré peci jsme dospěli k nabídce, kde se klasické potkává s moderním. Jedno však zůstává – jednoduché složení, zručnost a bohaté zkušenosti se zpracováním těsta.

U chlebů si hrajeme s poměrem vody, teplotou a časem. Je nesmírně důležité vodu do těsta zapracovat správně. Voda se pak uvolňuje pomalu a chleba vydrží šťavnatý a čerstvý i bez umělých zlepšovadel.

Krajíc

pro všední den i výjimečné příležitosti

Základem domácnosti bývají klasické žit-nopšeničné chleby pro každý den. Chleba je ale ideální společník pro jakékoli vaše plány v kuchyni – najdete tu varianty inspirované Skandinávií, Středomořím i naše vlastní recepty. Do práce, na oslavu, grilování i degustaci najdete ten správný chléb, se kterým bude zážitek z jídla kompletní.

fotografie produktu



balený výrobek

ve variantě půlený chléb

ve variantě krájený chléb

název	_____	Káčko
gramáž	_____	500 g
objednací číslo	_____	# 150



Žitné pečivo

Žitné chleby patří do slovanské gastronomické kultury a samožitné pečivo si získalo také přízeň odborníků na zdravou výživu a civilizační nemoci. Základem našich samožitných chlebů a placek je živý žitný kvas, pečlivě vybraná mouka, voda a sůl. Pečeme také varianty se semínky, jako je oves, sezam či len.



Samožitný chléb

800 g
109



Slunečnicový chléb

800 g
110



Vícezrnný chléb

800 g
112



Vícezrnný zrnový chléb

600 g
112



Žitná placka

220 g
589

Žitnou placku nakrájejte na plátky a natřete bylinkovou pomazánkou z farmářského tvarohu.



Žitnopšeničné a pšeničné chleby

Vycházíme z domácích tradic každodenního chleba, který nikdy na stole nesměl chybět. Složení zachováváme naprosto jednoduché – živý pšeničný a žitný kvas, kvalitní mouka, voda a sůl. Zbytek jsou zkušenosti, trpělivost při zpracování těsta a pečení v šamotových pecích, které vydá-

vají podobné sálavé teplo jako kdysi domácí pec. Tyto chleby nám také získaly řadu ocenění a vyhrály v mnoha soutěžích. Pro nás mají tyto úspěchy jeden zásadní význam – ujišťují nás, stejně jako vy, že takto má chutnat a vypadat klasický domácí chleba.



Chléb kvasový kulatý

1000 g
101



Chléb kvasový

Malý	250 g	# 102
Střední	500 g	# 103
Velký	1000 g	# 104



Chléb roku 2019 kvasový

500 g
602

Jak poznáte 《dobrý chleba》

Má klasickou chlebovou mírně nakyslou chuť a typicky chlebovou vůni. Vydrží dlouho měkký a neplesniví, protože obsahuje správně vedený kvas. Vybírat si z nich můžete podle tvaru i struktury kůrky. Některé necháváme s charakteristickými rustikálními prasklinami, jiné jsou klasicky hladké.



Káčko

500 g
150

Káčko je našim vlastním receptem, k němuž nás inspirovaly chleby ve Skandinávii. Používáme do něj dva druhy kvasu, velké množství vody a kvůli řídkému těstu pak dopřejeme opravdu dlouhý odpočinek. Výsledkem je hodně šťavnatý chleba s velkými póry a křupavou kůrkou. Díky dlouhému kynutí je lépe stravitelný.



Chléb podmáslový

600 g
107



Farmářský bochník

600 g
131



Farmářský dlouhán

600 g
132

Boleradský pecen

1680 g
106

Boleradský pecen zaujme už svým atypickým tvarem a velikostí. Připomíná totiž klasický selský bochník, který se pekl jednou za týden a vydržel po celou dobu čerstvý. Díky velikosti vydrží uvnitř skutečně měkký a kůrka není příliš vypečená.



Dalamánek

60 g
120



Semínkové chleby

Semínka v pečivu ozvláštňují chuť a také dodají minerály, vitamíny a vlákninu. My jsme chutové vlastnosti zdůraznili pečlivou přípravou – ze semínek nejprve vaříme záparu. Dlouhým vařením při správné teplotě se rozvinou vlastnosti semínek a následně změknou.

Selský chléb

600 g
190

selský bochník obsahuje celé žitné zrnko. Díky vaření na správnou teplotu je stravitelné včetně slupky. Pokud rádi snídáte tak, aby vás hlad nedostihl dlouhé hodiny, je selský bochník ideální například s vajíčky nebo avokádovou pomazánkou.



Slunečnicový chléb

600 g
114



Lněný chléb

600 g
117



Dýňový chléb

600 g
116



Speciální chleby

Všední věci je třeba občas dělat trochu jinak – někdy kvůli zdraví, kvůli chuti nebo kvůli samotné změně. Pro všechny příležitosti, kde potřebujete přichystat něco na zakousnutí k vínu, pivu a doplnit hodovní stůl, se hodí špekový pecen. Představte si čerstvý chléb, doplněný o velké kusy sýra, slaniny a křupavou slunečnici. Slovenské inspirace najdete v našem bramborovém chlebu

se sádlem, zajímavé nápady se dají vytvořit s cibulovým chlebem – cibule je tam opravdu hodně, jak čerstvě, tak i sušené. Slovenský chléb pečeme na dubovém dřevě a krásně proto voní po uzeném, ideálně doplní těžší jídla.



Cibulový chléb

500 g
113



Kvasový bramborový chléb se sádlem

600 g
140



Nopálový chléb

500 g
124

Nopálový chléb pomáhá s trávením a reguluje krevní cukr.



Špekový pecen

1680 g
191



Špaldový chléb

500 g
133



Slovenský bochník

750 g
125



Klasické pečivo

Rodinným stříbrem našeho pekařství je recept na Kloboucký rohlík, který získal řadu cen. Především si ale získal bezpočet příznivců, kteří pro něj do našich pekáren chodí každé ráno. S našimi vekami pak vykouzíte bezkonkurenční chlebičky. Veky od nás mají totiž díky použití mléka v těstě velmi jemnou sametovou střídu. S pletýnkami a houskami pak vytvoříte bezpočet variací na dobrou svačinu.



Pletýnka

Malá	90 g	# 205
Velká	130 g	# 298



Houska

Hladká	50 g	# 212
Maková	50 g	# 213
Sezamová	50 g	# 214



Bageta

Světlá velká	130 g	# 222
Světlá malá	80 g	# 223
Grahamová	130 g	# 295
Celozrnná	130 g	# 226

Rohlík kloboucký

Klasický	50 g	# 199
Slaný	50 g	# 202
Rovný	50 g	# 200

Nepřekonatelná klasika je kombinace klobouckého rohlíku s kvalitním vlašským salátem.





Veka světlá

Malá	300 g	# 206
Velká	400 g	# 294

Veka celozrnná

Malá	300 g	# 224
Velká	400 g	# 230

Veka grahamová

300 g	# 207
-------	-------



Špaldová kostka

Malá	90 g	# 205
Velká	130 g	# 298



Raženka

Hladká	50 g	# 212
Maková	50 g	# 213
Sezamová	50 g	# 214



Grahamová večka

Malá	90 g	# 205
Velká	130 g	# 298



Bulka

Světlá velká	130 g	# 222
Světlá malá	80 g	# 223
Grahamová	130 g	# 295
Celozrnná	130 g	# 226



Dubček

Hladký	75 g	# 450
Se solí	75 g	# 451

Pro velký hlad je tu inspirace ze Slovenska – rohlík dubček a k němu typická treska v majonéze, jako se vyráběla v Žilině.



Bagety a speciální slané pečivo

Naučili jsme se ty nejoblíbenější evropské typy pečiva přímo tam, kde jsou doma. Těsto na bagety necháváme zrát opravdu dlouho a používáme do nich vlastní pšeničný kvas. Učili jsme se je dělat přímo ve Francii a díky tomu je od nás kupují prestižní farmářské obchody i sýrárny. Stejně tak naše croissanty jsme se naučili v zemi jejich původu a základem jejich úspěchu je použití kvalitního tuku a másla. Clabatty mají u nás stejně

jako doma v Itálii v těstě velký podíl olivového oleje. Naším vlastním receptem jsou pak kvasové kostky z pšeničné a žitné mouky s vařenou záparou ze semínek anebo rohlíky Wywar s obsahem pivoarského mláta.



Kvasová bageta

Malá	150 g	# 228
Velká	300 g	# 227
Mini	95 g	# 229



Kvasová bageta s bylinkovým máslem

150 g	# 241
-------	-------



Kvasová kostka

Selská	180 g	# 239
Cibulová	180 g	# 264

Kvasové kostky použijte jako základ pro tapas – dobře doplní sušená masa, nakládanou zeleninu i pikantní pomazánky.



Ciabatta

Klasická	125 g	# 585
S olivami	180 g	# 588



Croissant

Klasický	80 g	# 560
Cereal	80 g	# 565
Se sýrem	80 g	# 562
S máslem	50 g	# 561



Wywar hot dog

85 g	# 253
------	-------



Celozrnné pečivo

Zdravé pečivo má stejně rozmanité a nápadité chutě, jako kterékoli jiné. Stačí dobře vyladit poměry pšeničné, žitné a celozrnné mouky a doplnit semínky zevnitř i venku.



Rohlík cereal

80 g
254



Rohlík žitný

90 g
266



Rohlík rustikal

150 g
251

Rohlík Rustikal je sypaný ovesnými vločkami a pomáhá tak zajistit vitamín B přirozenou cestou. Zkuste jej místo obvyklé uzeniny naplnit trhaným masem a zeleninou.



Rohlík celozrnný

50 g
257



Trojhran

90 g
215



Sedmihran

240 g
216



Příležitostné pečivo



Špenátový šátek

75 g
587

Jarní menu si žádá špenátový šátek, podzimní chuti doplní zelná pochoutka a zimní období zas škvarkové anebo cibulové pečivo.

Pečivo, které si dáte občas na chuť nebo vezmete s sebou jako občerstvení na večírek. Potěší také ty, co rádi zkoušejí mezinárodní kuchyni. Například naše cibulová lepoška z plundrového těsta pochází z Ukrajiny, na škvarkové pagáče máme recept ze Slovenska. Z Balkánu pochází zelná pochoutka ze speciálně taženého těsta, které se zvláště opatrně ručně zpracovává. Samozřejmě, že i u nás dostanete klasický preclík anebo tyčinky.



Škvarková placka

130 g
145



Cibulová lepoška

80 g
265



Zelná pochoutka

120 g
821



Zbojnický rohlík

Zbojnický 70 g # 262
Chuťovka 50 g # 255



Křížákovy tyčinky s mlátem

Tyčinky 50 g # 645
Preclík sůl a kmín 40 g # 579
Preclík mák 40 g # 655



Škvarkový pagáč

Klasický 80 g # 261
Malý 8 g # 583



Hladké pečivo



Vítr skoro nefouká a tak by se na první pohled mohlo zdát, že se balónky snad vůbec nepohybuji. Jenom tak klidně levitují ve vzduchu. Jelikož slunce jasně září a na obloze byste od východu k západu hledali mráček marně, balónky působí jako jakási fata morgána uprostřed pouště.





Sladké pečivo a záviny

Kynuté sladké pečivo od nás spojuje profesionalitu ve zpracování a zároveň domácí chuť. Příprava těsta totiž vyžaduje pečlivost a zkušenosti při přípravě, což naše pekařky a pekaři dovedou na výbornou. Ve složení se stále držíme původních surovin, proto chutná jako domácí „babičkovské“ pečivo. Zkrátka s námi je krásně vykynutá a správně upečená vánočka nebo mazanec

jistotou, stejně jako třeba dukátové buchtičky. Ořechové a makové záviny jsou plné kvalitní náplně, kterou si připravujeme sami. Ořechy vykupujeme od malých dodavatelů a používáme také český mák.



Vánočka

Bez rozinek	350 g	# 301
Malá	200 g	# 306
S rozinkami	350 g	# 300
Sváteční	450 g	# 302
DIA	350 g	# 299



Dukátové buchtičky

180 g
307



Mazanec

Bez rozinek	350 g	# 314
S rozinkami	350 g	# 303
Sváteční	450 g	# 317
DIA	350 g	# 312



Loupák

Loupák	60 g	# 305
Loupák	60 g	# 715



Závín

S ořech. náplní	400 g	# 310
S mak. náplní	400 g	# 311

Ochutnejte náš makový závín a poznáte zásadní rozdíl v náplni. Na rozdíl od běžné přípravy se suchým mákem u nás mák opravdu dlouho vaříme na přesně určené teplotě. Náplň se tak zcela zbaví hořké chuti a naopak se posílí žádoucí aromatické a chuťové vlastnosti.



Koláče, buchty a koblihy

Koláče a buchty jsou náročnou disciplínou – musíme umět pracovat s živým těstem, připravit originální náplň a všechno spojit do pečiva, které lahodí oku. Vekou inspirací je nám Morava a její hodová i sváteční tradice. Sami si připravujeme náplně a používáme regionální ovoce od

malých dodavatelů nebo z vlastních zdrojů. Náš vlastní rukopis poznáte také ve tvarohové náplni, povidlech s kapkou rumu anebo poctivě máslové drobence.



Horácký koláč

350 g
309



Boleradský rohlíček s makovou náplní

35 g
533



Honzovy buchty

Tvarohové	100 g	# 338
Povidlový	100 g	# 339
Makový	100 g	# 340

Rohlíček s višní a čokoládou

100 g
321

Vyzkoušejte kromě typických variant náplní také náš rohlíček s višní a čokoládou. Kynuté těsto naplněné kyselkavou višní doprovází výrazná chuť hořké čokolády.



Hodový koláček

Tvarohový	14 g	# 327
Povidlový	14 g	# 328
Makový	14 g	# 593
Ořechový	14 g	# 594



Valašský koláč

Tvarohový	800 g	# 330
Povidlový	800 g	# 331
Tvaroh-povidla	800 g	# 332
Mák-povidla	800 g	# 800
Borůvkový	800 g	# 334
Makový	800 g	# 336
Hruškový	800 g	# 337



Okáček

Ovocný	17 g	# 327
Tvaroh a povidlo	20 g	# 328
Makový	14 g	# 593
ořechový	14 g	# 594



Speciální sladké pečivo

Rádi se necháme oslovit také trendem nebo naopak připomínáme zapomenuté pochoutky. Pro ty, kteří rádi zkouší novinky a občas si dají něco méně typického, jsme vymysleli hned několik nápadů.

Cronuty jsou novinkou posledních deseti let a spojují to nejlepší z francouzského croissantu a amerického donutu. Višňová sněženka je svá-

teční pečivo slovanských zemí. Zaujme jemností těsta, které se rozplývá na jazyku a kontrastem višni uvnitř a cukru na povrchu. Tradiční bramborové lokše pečeme na šamotových deskách a díky tomu jsme dosáhli výsledku jako dříve na kovových plátech sporáku – typických prasklinek na tenké a suché placce. Získali jsme za ně také mnohokrát ocenění Chuť jižní Moravy.



Kronut

S lískooříškovou n.	100 g	# 301
S pudinkovou n.	100 g	# 417
S ovocnou n.	100 g	# 418
Skořicový	80 g	# 420
Kronut	80 g	# 421



Višňová sněženka

30 g
530

Bramborové lokše

Neplněné, 4 ks	300 g	# 444
S mákem a povidly, 2 ks	140 g	# 445
S mákem a povidly, 1 ks	80 g	# 446
S povidly, 1 ks	80 g	# 447

Lokše prodáváme i samostatně bez náplně. Zkuste je potřít cibulovou marmeládou a plnit trhanou kachnou se špekovým zelím.



Croissant

S máslem	50 g	# 561
S lískooříškovou n.	80 g	# 715
S pudinkovou n.	80 g	# 426
Se slaným karamel.	80 g	# 427



Táč

Meruňkový, 2 ks	400 g	# 343
Švestkový, 2 ks	400 g	# 341
Višňový, 2 ks	400 g	# 344



Rádi slavíme s vámi

Pro rodinné, firemní a jakékoli jiné oslavy a společná setkání u nás najdete spoustu příležitostního pečiva. Jsme specialisté na bunsy do burgerů a na hot – dogy. Můžete si vybírat ze spousty chutí, posypů, a dokonce i barev. Pro slavný catering můžete objednat malé banketky, tyčinky,

pagáčky v menší verzi a spoustu dalšího. Sladký bar domácí kvality a perfektního vzhledu vytvoří třeba naše hodové koláčky či okáčky. Kompletní nabídku a spoustu inspirace najdete také v našem katalogu pro gastronomii.



Kobláčky

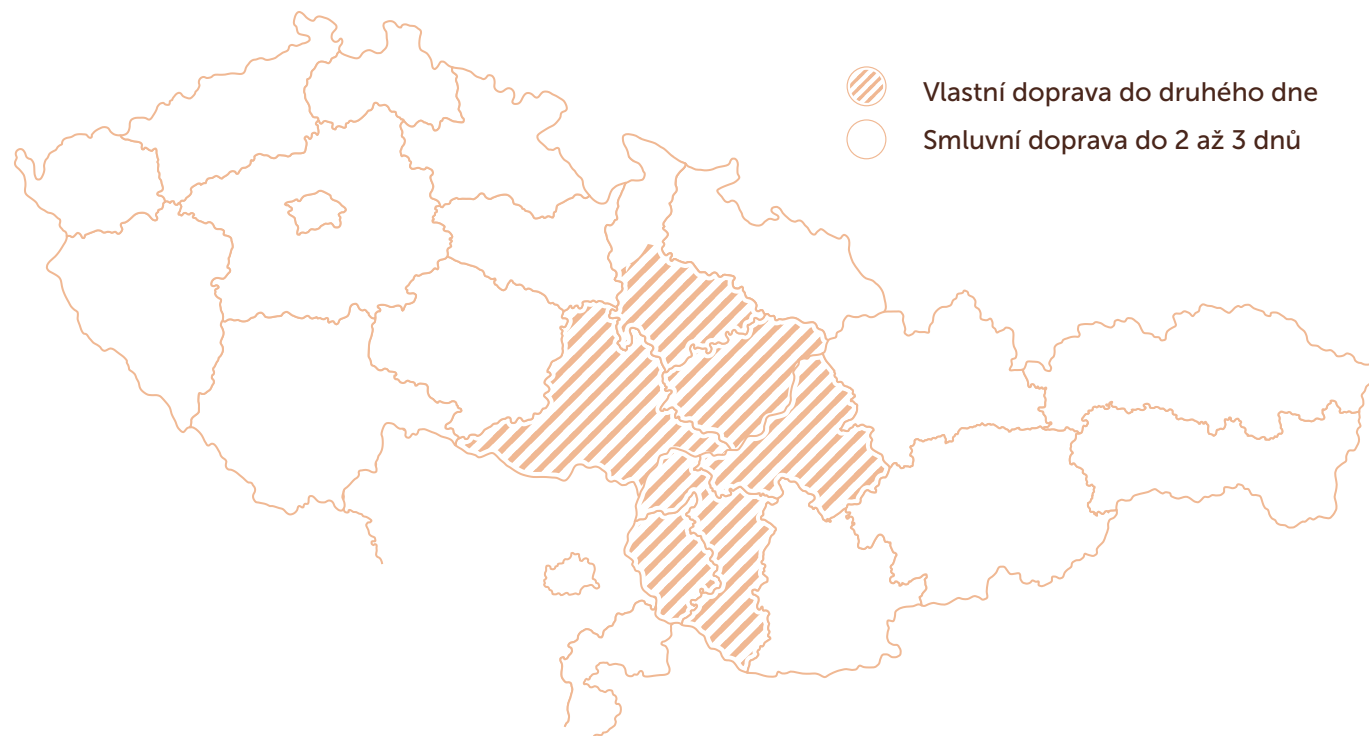
70 ks x 10 g
595

Zkuste na akci překvapit našimi kobláčky – smažené sladké pečivo, které snadno doplníte ovocem, likérem, šlehačkou nebo čokoládou

Proč péct s námi?



Za třicet let působení na trhu víme, co lidem chutná. Udržíme tradiční a konzervativní zákazníky a novinkami oslovíme další. Podpoříme vás v prodeji – posíláme tipy, rady, nápady a pomůžeme vám s inovací nabídky. Rádi se domluvíme – vyhovíme malým zakázkám a zvládneme ty velké.



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

Jak objednat?

Spolupráce je úplně jednoduchá, po registraci objednáte e-mailem nebo telefonicky a ráno vás čeká pečivo ve vaší prodejně, a to šest dní v týdnu. K vyřízení objednávky nám bude stačit, když nám sdělíte:

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



Registrace

krizakovi.cz/pro-partnery



Katalog pro gastronomii

Jsme tu pro vaše další nápady – pokud se chystáte na jednorázové gastronomické akce anebo máte vlastní gastro podnik, podívejte se také na náš katalog pro gastronomii. Najdete ho na webu anebo oslovte naše obchodní zástupce.



Česko



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



Markéta Reiterová
obchodní zástupce
marketa.reiterova@krizakovi.cz
+420 519 441 311



Marek Tokár
obchodní zástupce
marek.tokar@krizakovi.cz
+420 704 882 140



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

Slovensko



Zdeněk Marcaník
obchodní zástupce
zdenek.marcanik@krizakovi.cz
+420 733 495 069



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

Rakousko, Německo



Marc-Daniel Differt
obchodní zástupce
marc.daniel.differt@krizakovi.cz
+420 737 015 883



Evropa

orders@pekarstvikrizak.cz
+420 737 015 883

Reklamace

jaknamtojde@pekarstvikrizak.cz



Miloslav Barvík
vedoucí výroby, technolog
miloslav.barvik@krizakovi.cz
+420 602 641 137



Martin Křížák
ředitel pekařství
martin.krizak@krizakovi.cz

Kde najdete **naše prodejny**



Zastavte se v našich prodejnách. Ochutnejte, jak s naším pečivem pracujeme my – fungují totiž i jako bistra.



Klobouky u Brna

Masarykova 2, Klobouky u Brna



Holíč

Bernolákova 388, Holíč



Senica

Nám. Oslobodenia 16/1, Senica



Skalica

Potočná 21, Skalica





www.pekarstvikrizak.cz

