



**KATALOG**

SMRZNIH PROIZVODA



## SADRŽAJ

**4** Polupečene  
**SPECIJALNE VRSTE HLEBA**

**10** Polupečeni  
**SOMUNI**

**12** Polupečeno  
**PECIVO**

**16** Smrznute  
**PITE**



## LEGENDA



VREME PEČENJA



TEMPERATURA PEČENJA



VLAŽNOST



TEŽINA (PRE I NAKON PEČENJA)



BROJ KOMADA U KORPI



BROJ KORPI NA PALETI





# Polupečene SPECIJALNE VRSTE HLEBA

## Polupečene specijalne vrste hleba

### HLEB BELI

8606018730971  
17274

Tradicionalna bela vekna

-  20-25 min
-  175 °C -180 °C
-  4-6 puta



LOGISTIČKI PODACI

-  450g
-  8
-  32

### HLEB BELI SA SUSAMOM

8606018730995  
17276

Tradicionalna bela vekna posuta susamom

-  20-25 min
-  175 °C -180 °C
-  4-6 puta



LOGISTIČKI PODACI

-  400g
-  10
-  32

### HLEB ARTISANO BELI

8606018738007  
18497

Hleb od belog brašna, mekane, vazdušaste sredine i rustične kore.

-  20-25 min
-  175 °C -180 °C
-  4-6 puta



LOGISTIČKI PODACI

-  400g
-  10
-  32

### HLEB ARTISANO TAMNI

8606018737994  
18496

Hleb od polubelog brašna, mekane, vazdušaste sredine i rustične kore.

-  20-25 min
-  175 °C -180 °C
-  4-6 puta



LOGISTIČKI PODACI

-  400g
-  10
-  32

### HLEB MEŠANO RAŽENI

8606018736539  
17776

Proizvodi se od mešavine pšeničnog i raženog brašna uz veći sadržaj mekinjastih čestica i mineralnih materija.

-  20-25 min
-  175 °C -180 °C
-  4-6 puta



LOGISTIČKI PODACI

-  400g
-  10
-  32

### HLEB CORN SA BUNDEVOM

8606018736911  
18049

Aroma, boja i ukus svojstveni žitarici kukuruza. Posip prepečenih semenki bundeve pruža specifičnu hrckavost, bogat i pun ukus kore.

-  20-25 min
-  175 °C -180 °C
-  4-6 puta



LOGISTIČKI PODACI

-  400g
-  15
-  32

## HLEB SA POSIPOM SEMENKI

8606018736959  
18053

Tradicionalan pšenični beli hleb, obogaćen dekorativnim posipom miksa semenki



20-25 min



175 C° -180 C°



4-6 puta



LOGISTIČKI PODACI



400g



10



32



## HLEB SA ŽITARICAMA

8606018736522  
17775

Proizveden od pšeničnog belog i integralnog brašna, uz dodatak celih namočenih i nabubrelih zrna pšenice, zrna raži, semenki lana i sunčkoreta. Bogato posut miksom semenki.



20-25 min



175 C° -180 C°



4-6 puta



LOGISTIČKI PODACI



400g



10



32



## HLEB RAŽENI

8606018736928  
18050

Prema Zakonskoj regulativi i Pravilniku kvaliteta pekarskih proizvoda, ovaj artikal je PRAVI RAŽENI HLEB. Blago je nakiselog ukusa i dugotrajne svežine.



20-25 min



175 C° -180 C°



4-6 puta



LOGISTIČKI PODACI



600g



15



32



## Polupečene specijalne vrste hleba

### HLEB EKSTRA TAMNI SUSAM

8606018736935  
18051

Ukus i aroma potiču od kombinacije sastojaka: pšeničnog brašna, pšeničnog kiselog testa, tostirane sladovine ječma, raženog brašna.



20-25 min



175°C -180°C



4-6 puta



LOGISTIČKI PODACI



450g



12



32

### HLEB RUSTIK DOMAĆI

8606018737499  
18322

Ukus i aroma tipični za pravi tradicionalni domaći hleb koji se, pored upotrebe pšeničnog brašna, pravi sa većim dodatkom kiselog testa.



20-25 min



175°C -180°C



4-6 puta



LOGISTIČKI PODACI



450g



12



32

POSNO

### HLEB BESKVASNI JASKO

8606018738069  
18511

Zahvaljujući posebnoj recepturi, iako nema kvasca, ovaj hleb je lepo narastao, rastresite strukture, dugotrajne svežine i prijatnog ukusa.



20-25 min



175°C -180°C



4-6 puta



LOGISTIČKI PODACI



260g



36



32

POSNO

### HLEB ZLATNI DOMAĆI

8606018737307  
18221

Hleb sa dodatkom kiselog testa. Hrkava i aromatična kora zahvaljujući posipu kukuruznog griza i sušenog kiselog testa



20-25 min



175°C -180°C



4-6 puta



LOGISTIČKI PODACI



450g



12



32

POSNO

### HLEB MONARH RAŽENI

8606018737512  
18324

Prema Zakonskoj regulativi i Pravilniku kvaliteta pekarskih proizvoda, ovaj artikal je PRAVI RAŽENI HLEB. Zahvaljujući visokom udelu raženog brašna, hleb je izrazito rustičnog izgleda.



20-25 min



175°C -180°C



4-6 puta



LOGISTIČKI PODACI



600g



10



32

POSNO

### HLEB PROTEINSKI

8606018738045  
18509

Mešanjem više vrsta brašna od žitarica bogatim proteinima i sirovina koje u hemijskom sastavu imaju viši sadržaj proteina dobili smo ukusan hleb koji je izvor proteina.



20-25 min



175°C -180°C



4-6 puta



LOGISTIČKI PODACI



260g



36



32



## HLEB SA DODATKOM KROMPIRA

8606018736805  
18269

Hleb sa dodatkom krompirovih pahuljica je punijeg ukusa, produžene svežine i vlažnosti, sa specifičnom zlatno žutom bojom kore.



20-25 min



175 C° -180 C°



4-6 puta



LOGISTIČKI PODACI



400g



10



32

## HLEB BAKIN SA SUSAMOM

8606018737536  
18326

Hleb sa dodatkom tostirane sladovine ječma i raženog brašna. Prepečeni susam na kori hleba doprinosi hrskavosti, aromi i ukusu.



20-25 min



175 C° -180 C°



4-6 puta

LOGISTIČKI PODACI



450g



12



32

## BAGET

8606018738304  
18597

Pravi francuski baget, hrskave kore i mekane sredine.



20-25 min



175 C° -180 C°



4-6 puta



LOGISTIČKI PODACI



250g



35



32

## HLEB RUSTIK SEMENKE

8606018737482  
18270

Ovaj hleb izuzetno rustičnog izgleda proizveden je od polubelog brašna uz dodatak prirodno ukiseljenog kiselog testa i miksra semenki.



20-25 min



175 C° -180 C°



4-6 puta



LOGISTIČKI PODACI



500g



10



32

## HLEB PLANINSKI

8606018737741  
18423

Svežinu i vlažnost duguje upotrebi biljnih vlakana, a punoća ukusa potiče od mlečnog jogurta i sušenog kiselog testa, organskog porekla.



20-25 min



175 C° -180 C°



4-6 puta

LOGISTIČKI PODACI



400g



12



32

## Preporuka

Pažljivo pratite uputstva sa etikete za pečenje proizvoda. Idealna temperatura i vreme pečenja mogu varirati i zavise od tipa peći i njene popunjenosti. Ako unosite bilo kakve promene tokom procesa pečenja, poželjnije je prilagođavanje temperature, a ne vremena pečenja. Ostavite proizvode da se ohlade nakon pečenja. Na ovaj način će biti olakšano njihovo sečenje i veći komadi će biti ujednačene temperature.

## SOMUN SARAJEVSKI

8606018735846  
17589

Somun proizveden bez dodatih konzervansa,  
uz upotrebu ručnog rada u procesu izrade  
i ispečen na kamenim pločama



 3-5 min

 175 C° -180 C°

 4-6 puta



LOGISTIČKI PODACI

 160g

 30

 32

## SOMUN SARAJEVSKI IZDUŽENI

8606018736775  
18403

Somun proizveden bez dodatih konzervansa,  
uz upotrebu ručnog rada u procesu izrade i  
ispečen na kamenim pločama



 3-5 min

 175 C° -180 C°

 4-6 puta



LOGISTIČKI PODACI

 180g

 28

 32

## SOMUN SARAJEVSKI

8606018736768  
18402

Somun proizveden bez dodatih konzervansa, uz upotrebu  
ručnog rada u procesu izrade i ispečen na kamenim pločama



 3-5 min

 175 C° -180 C°

 4-6 puta



LOGISTIČKI PODACI

 300g

 12

 32

# Polupečeni SOMUNI









# Polupečeno PECIVO



## Polupečeno pecivo

### KIFLA BELA

8606018732463  
17475

Pšenično belo pecivo u obliku kifle



6-7 min



175°C-180°C



4-6 puta

LOGISTIČKI PODACI



60g



24x2



32

POSNO

### ZEMIČKA BELA

8606107471433  
11695

Pšenično belo pecivo u obliku zemičke



6-7 min



175°C-180°C



4-6 puta

LOGISTIČKI PODACI



60g



24x3



32

POSNO

### KAJZERICA BELA

8606107261942  
11725

Pšenično belo pecivo u obliku kajzerice



6-7 min



175°C-180°C



4-6 puta

LOGISTIČKI PODACI



60g



35x2



32

POSNO

### KIFLA TAMNA

8606018733996  
17471

Kifla proizvedena od pšeničnog belog brašna, uz dodatak integralnog pšeničnog brašna i margarina.



6-7 min



175°C-180°C



4-6 puta

LOGISTIČKI PODACI



60g



24x2



32

POSNO

### ZEMIČKA INTEGRALE

8606018737185  
18180

Zemička proizvedena od pšeničnog belog brašna, uz dodatak integralnog pšeničnog brašna i margarina.



6-7 min



175°C-180°C



4-6 puta

LOGISTIČKI PODACI



60g



24x3



32

POSNO

### KAJZERICA SA SEMENKAMA

8606107261966  
11727

Pšenično belo pecivo sa dodatkom miksata semenki u obliku kajzerice.



6-7 min



175°C-180°C



4-6 puta

LOGISTIČKI PODACI



60g



35x2



32

POSNO

## KIFLA SA SUSAMOM

8606018737192  
18179

Pšenično belo pecivo u obliku kifle,  
bogato posuto susamom



6-7 min



175°C - 180°C



4-6 puta



LOGISTIČKI PODACI



60g



24x2



32

## KIFLA ZLATNA

8606018737178  
18181

Dodatak kukuruznog brašna i griza daje ovoj kifli  
poseban ukus i karakterističnu zlatno-žutu boju



6-7 min



175°C - 180°C



4-6 puta



LOGISTIČKI PODACI



60g



24x2



32

## ZEMIČKA SA SEMENKAMA

8606107471440  
11696

Pšenično belo pecivo sa dodatkom miks  
semenki u obliku zemičke



6-7 min



175°C - 180°C



4-6 puta



LOGISTIČKI PODACI



60g



24x3



32

## PECIVO HRONO

8606018731305  
17461

Pogodno za hrono ishranu, bogato  
posuto semenkama suncokreta.



6-7 min



175°C - 180°C



4-6 puta



LOGISTIČKI PODACI



80g



25x3



32

## Preporuke za idealne rezultate pečenja

Uvek skladištite naše proizvode na minimalnoj temperaturi od -18°C. Uvek držite dobro zatvoreno pakovanje kako biste zadržali primeren ukus i miris proizvoda. Ostavite nalepnicu na kutiji ili je zadržite ako čuvate proizvode u kesi. Iz ambalaže uzmite samo proizvode koji vam trebaju i odmah vratite preostale u zamrzivač. Uvek zagrejte rernu pre pečenja. Temperatura zagrevanja rerne je obično 15-20°C veća od temperature pečenja.







# Smrznute

# PITE



## Smrznute pite

### PITA SA SIROM

8606105857529  
11806

Pita sa punjenjem kremastog sira, blagog ukusa



25-27 min



180 C° -190 C°



4-6 puta



LOGISTIČKI PODACI



110g  
90g



30x4



32

### PITA MESO

8606107922010  
11831

Proizvedena od najkvalitetnijeg mešanog mesa



25-27 min



180 C° -190 C°



4-6 puta



LOGISTIČKI PODACI



110g  
90g



30x4



32

### PITA SA JABUKAMA

8606105857628  
11809

Slatka, posna pita sa nadevom od rendanih jabuka



22-25 min



180 C° -190 C°



4-6 puta



POSNO

LOGISTIČKI PODACI



110g  
90g



30x4



32

### PITA SA SPANAĆEM I SIROM

8606105857536  
11807

Pita sa punjenjem kremastog sira, blagog ukusa uz dodatak spanaća



25-27 min



180 C° -190 C°



4-6 puta



LOGISTIČKI PODACI



110g  
90g



30x4



32

### PITA OD HELJDINOG BRAŠNA

8606107922898  
16389

Kremast i blag ukus sira u kombinaciji sa heljdinim korama



25-27 min



180 C° -190 C°



4-6 puta



LOGISTIČKI PODACI



110g  
90g



30x4



32

### PITA SA VIŠNJOM

8606105857659  
11810

Slatka, posna pita sa nadevom od višanja



22-25 min



180 C° -190 C°



4-6 puta



POSNO

LOGISTIČKI PODACI



110g  
90g



30x4



32

## PITA SA KROMPIROM

8606105857543  
11808

Proizvedena po uzoru na tradicionalnu  
krompirušu, posan proizvod

 25-27 min

 180 C° -190 C°

 4-6 puta



POSNO

LOGISTIČKI PODACI

 110g  
90g

 30x4

 32

## PITA SA PILETINOM

8606018737291  
18199

Pita sa nadevom od mlevenog pilećeg mesa I kategorije

 25-27 min

 180 C° -190 C°

 4-6 puta



LOGISTIČKI PODACI

 110g  
90g

 30x4

 32

## PITA BUNDEVA

8606107922096  
11829

Slatka, posna pita sa nadevom od rendane bundeve

 22-25 min

 180 C° -190 C°

 4-6 puta



POSNO

LOGISTIČKI PODACI

 110g  
90g

 30x4

 32



## Smrznute pite

### PITA SPANAĆ POSNA

8606107922027  
11830

Punjenje od spanaća, slani izbor u vreme posta.

 27-30 min

 180 C° -190 C°

 4-6 puta



LOGISTIČKI PODACI

 150g  
130g

 30x4

 32

### PITA MESO

8606108252932  
16939

Proizvedena od najkvalitetnijeg mešanog mesa

 30-32 min

 180 C° -190 C°

 4-6 puta



LOGISTIČKI PODACI

 280g  
250g

 20x2

 32

### PITA KROMPIR

8606108252925  
16938

Proizvedena po uzoru na tradicionalnu krompirušu, posan proizvod

 30-32 min

 180 C° -190 C°

 4-6 puta



LOGISTIČKI PODACI

 280g  
250g

 20x2

 32

### PITA SIR

8606107471129  
11812

Pita sa punjenjem kremastog sira, blagok ukusa

 30-32 min

 180 C° -190 C°

 4-6 puta



LOGISTIČKI PODACI

 280g  
250g

 20x2

 32

### PITA SIR SPANAĆ

8606107471136  
11813

Pita sa punjenjem kremastog sira, blagok ukusa uz dodatak spanaća

 30-32 min

 180 C° -190 C°

 4-6 puta



LOGISTIČKI PODACI

 280g  
250g

 20x2

 32

### PITA PIZZA

8606107471112  
11811

Pita sa pizza ukusom, za prave gurmane

 30-32 min

 180 C° -190 C°

 4-6 puta



LOGISTIČKI PODACI

 280g  
250g

 20x2

 32

## PITA SA SIROM PREMIUM

Pita sa dodatkom zrelog sira, premium kvalitet

8606018738083  
18514



25-27 min



180 C° -190 C°



4-6 puta

LOGISTIČKI PODACI



110g  
90g



30x4



32

## PITA SIR PREMIUM

Pita sa dodatkom zrelog sira, premium kvalitet

8606018738106  
18516



18-20 min



180 C° -190 C°



4-6 puta

LOGISTIČKI PODACI



210g  
170g



20x4



32

## PITA SPANAĆ PREMIUM

Posna pita sa nadevom od spanaća,  
premium kvalitet

8606018738137  
18519



18-20 min



180 C° -190 C°



4-6 puta

LOGISTIČKI PODACI



210g  
170g



20x4



32

POSNO

## PITA JUNEĆE MESO PREMIUM

Pita sa nadevom od junećeg mesa,  
premium kvalitet

8606018738090  
18515



25-27 min



180 C° -190 C°



4-6 puta

LOGISTIČKI PODACI



110g  
90g



30x4



32

## PITA JUNEĆE MESO PREMIUM

Pita sa nadevom od junećeg mesa,  
premium kvalitet

8606018738168  
18540



18-20 min



180 C° -190 C°



4-6 puta

LOGISTIČKI PODACI



180g  
150g



20x4



32

## PITA SIR I MASLINE PREMIUM

Mediterranski ukus, pita sa dodatkom zrelog  
sira i seckanih maslina, premium kvalitet

8606018738120  
18518



18-20 min



180 C° -190 C°



4-6 puta

LOGISTIČKI PODACI



210g  
170g



20x4



32







TVOJH  MINUTA

## DON DON D.O.O

Bulevar Zorana Đinđića 144b  
11070 Novi Beograd, Srbija

+ 381 11 267 0935

Besplatna info linija: 0800 050 550

[office@dondon.rs](mailto:office@dondon.rs)

MB: 20383399 | PIB: 105425574