



KATALOG

SMRZNUTIH PROIZVODA



SADRŽAJ

4 Polupečene
SPECIJALNE VRSTE HLEBA

10 Polupečeni
SOMUNI

12 Polupečeno
PECIVO

16 Smrznute
PITE

22 KROFNE



LEGENDA



VREME PEČENJA



TEMPERATURA PEČENJA



VLAŽNOST



TEŽINA (PRE I NAKON PEČENJA)



BROJ KOMADA U KORPI



BROJ KORPI NA PALETI



OTAPANJE NA SOBNOJ
TEMPERATURI



A close-up photograph of a loaf of bread covered in sesame seeds, positioned on the left side of the page.

Polupečene SPECIJALNE VRSTE HLEBA

Polupečene specijalne vrste hleba

HLEB BELI

Tradicionalna bela vekna



 20-25 min

 175 °C -180 °C

 4-6 puta

LOGISTIČKI PODACI

 450g

 8

 32

POSNO

HLEB SA ŽITARICAMA

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



 20-25 min

 175 °C -180 °C

 4-6 puta

LOGISTIČKI PODACI

 400g

 10

 32

POSNO

HLEB RAŽENI

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

POSNO

HLEB BELI SA SUSAMOM

Tradicionalna bela vekna posuta susamom



 20-25 min

 175 °C -180 °C

 4-6 puta

LOGISTIČKI PODACI

 400g

 10

 32

POSNO

HLEB MEŠANO RAŽENI

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

POSNO



HLEB SA POSIPOM SEMENKI

Tradicionalan pšenični beli hleb, obogaćen dekorativnim posipom mlaksa semenki

 20-25 min

 175 C° -180 C°

 4-6 puta

LOGISTIČKI PODACI



400g



10



32



HLEB CORN SA BUNDEVOM

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



Specijalne vrste hleba

Nema ništa lepše od jutra koje zapocne mirisom svežeg domaćeg hleba. To su najbolje znale naše bake, nepravazidjeni mastori svog zanata, čije tradicionalne recepture i bogat, pun ukus hleba za čas mogu da nas vrate u detinjstvo.



Polupečene specijalne vrste hleba

HLEB EKSTRA TAMNI SUSAM

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

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 RUSTIK SEMENKE

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



🕒 20-25 min

🌡️ 175 °C - 180 °C

💧 4-6 puta

LOGISTIČKI PODACI

⏱️ 500g

📦 10

🏠 32

POSNO

HLEB ZLATNI DOMAĆI

Hleb sa dodatkom kiselog testa. Hrskava 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

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

BAGET RUSTIK

Napravljen po tradicionalnoj recepturi, od durum kiselog testa, idealan za svaki obrok.



🕒 20-25 min

🌡️ 175 °C - 180 °C

💧 4-6 puta

LOGISTIČKI PODACI

⏱️ 250g

📦 18

🏠 32

HLEB SA DODATKOM KROMPIRA

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

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

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.





Polupečeni SOMUNI

SOMUN SARAJEVSKI

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

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

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



15



32

SOMUN SA INTEGRALNIM BRAŠNOM

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



36



28

SOMUN MINI

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



50g



90



32







Polupečeno PECIVO



Polupečeno pecivo

KIFLA BELA

Pšenično belo pecivo u obliku kifle



6-7 min



175 °C - 180 °C



4-6 puta

LOGISTIČKI PODACI



60g



24x2



32



ZEMIČKA BELA

Pšenično belo pecivo u obliku zemičke



6-7 min



175 °C - 180 °C



4-6 puta

LOGISTIČKI PODACI



60g



24x3



32



KAJZERICA BELA

Pšenično belo pecivo u obliku kajzerice



6-7 min



175 °C - 180 °C



4-6 puta

LOGISTIČKI PODACI



60g



35x2



32



KIFLA TAMNA

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



ZEMIČKA INTEGRALE

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



KAJZERICA SA SEMENKAMA

Pšenično belo pecivo sa dodatkom miks semenki u obliku kajzerice.



6-7 min



175 °C - 180 °C



4-6 puta

LOGISTIČKI PODACI



60g



35x2



32



KIFLA SA SUSAMOM

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

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

Pšenično belo pecivo sa dodatkom miksra semenki u obliku zemičke



6-7 min



175°C - 180°C



4-6 puta

LOGISTIČKI PODACI



60g



24x3



32



PECIVO HRONO

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

Pita sa punjenjem kremastog sira, blagog ukusa



25-27 min



180°C -190°C



4-6 puta



LOGISTIČKI PODACI



110g



30x4



32

PITA MESO

Proizvedena od najkvalitetnijeg mešanog mesa



25-27 min



180°C -190°C



4-6 puta



LOGISTIČKI PODACI



110g



30x4



32

PITA SA JABUKAMA

Slatka, posna pita sa nadevom od rendanih jabuka



22-25 min



180°C -190°C



4-6 puta



LOGISTIČKI PODACI



110g



30x4



32

PITA SA SPANAČEM I SIROM

Pita sa punjenjem kremastog sira, blagog ukusa uz dodatak spanaća



25-27 min



180°C -190°C



4-6 puta



LOGISTIČKI PODACI



110g



30x4



32

PITA OD HELJDINOG BRAŠNA

Kremast i blag ukus sira u kombinaciji sa heljdinim korama



25-27 min



180°C -190°C



4-6 puta



LOGISTIČKI PODACI



110g



30x4



32

PITA SA VIŠNJOM

Slatka, posna pita sa nadevom od višanja



22-25 min



180°C -190°C



4-6 puta



LOGISTIČKI PODACI



110g



30x4



32

PITA SA KROMPIROM

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

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

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



PITA SPANAĆ POSNA

Punjenje od spanaća, slani izbor u vreme posta.



PITA MESO

Proizvedena od najkvalitetnijeg mešanog mesa



PITA KROMPIR

Proizvedena po uzoru na tradicionalnu krompirušu, posan proizvod



PITA SIR

Pita sa punjenjem kremastog sira, blagog ukusa



PITA SIR SPANAĆ

Pita sa punjenjem kremastog sira, blagog ukusa uz dodatak spanaća



PITA PIZZA

Pita sa pizza ukusom, za prave gurmane



PITA SA SIROM PREMIUM

Pita sa dodatkom zrelog sira, premium kvalitet



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



18-20 min

180 °C -190 °C

4-6 puta



LOGISTIČKI PODACI

210g
170g

20x4

32

PITA SPANAČ PREMIUM

Posna pita sa nadevom od spanaća, premium kvalitet



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



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



18-20 min

180 °C -190 °C

4-6 puta



LOGISTIČKI PODACI

180g
150g

20x4

32

PITA SIR I MASLINE PREMIUM

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



18-20 min

180 °C -190 °C

4-6 puta



LOGISTIČKI PODACI

210g
170g

20x4

32



KROFNE

KROFNA ČOKO VANILA

Krofna sa punjenjem ukusa vanile i tamnim kakao prelivom



30 minuta do 1 sat

LOGISTIČKI PODACI



55g



36



90

KROFNA ČOKO LEŠNIK

Krofna čokolada kakao lešnik



30 minuta do 1 sat

LOGISTIČKI PODACI



55g



36



90

KROFNA KAJSIJA

Krofna sa kajsija punjenjem



30 minuta do 1 sat

LOGISTIČKI PODACI



48g



36



90



KROFNA TIGER ČOKO BANANA

Krofna sa punjenjem ukusa kakaoa i lešnika i prelivom ukusa banane



30 minuta do 1 sat

LOGISTIČKI PODACI



55g



36



90

KROFNA KAJSIJA

Krofna sa kajsija punjenjem



30 minuta do 1 sat

LOGISTIČKI PODACI



80g



48



40







TVOJ IH 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

MB: 20383399 | PIB: 105425574