

**PIEKUŚ**  
piekarnia z cukiernią

**KATALOG**

**PIEKARNICZY**



# JESTEŚMY RODZINĄ PIEKARNIĄ I CUKIERNIĄ

Tu pieczemy z radością i wyjątkową starannością, dla siebie, dla naszych rodzin i dla Ciebie.

Bo wiemy, że nic nie cieszy i nie smakuje tak dobrze, jak pyszne pieczywo, ciasta, ciasteczka i torty z ulubionej piekarni i cukierni.

Naszą inspiracją jest rzemiosło. Pieczemy z pasją, na zakwasie, który pielęgnujemy od lat, a zamiłowanie do chleba przechodzi u nas z pokolenia na pokolenie. Wierzymy, że jakość, którą oferujemy klientom zaprocentuje długą i ciepłą relacją. Chleb jest elementem codzienności, a codzienność to nasz chleb powszedni. Chcemy, aby codzienność naszych klientów była radosna i pyszna!

Piekuś. Codzienna radość dla każdego!





# ŚWIEŻOŚĆ BEZ MROŻENIA

Wiemy, że dając ciastu czas na wyrastanie, dajemy pieczywu jakość i smak. Rozwijając warsztat piekarniczy wprowadziliśmy u nas technologię, która bazuje na wolnym wyrastaniu ciasta w niskiej temperaturze. Dzięki tej metodzie możemy zawsze wypiekać nasze bułki, drożdżówki, cynamonki i inne słodkości na miejscu – w naszych sklepach, co przekłada się na unikalny smak, aromat, świeżość i chrupkość wypieków Piekusia.



# SYMBOLE



- PSZENICA



- BEZ DROŻDŻY



- WYPIEKANE W SKLEPIE



- ŻYTO



- NIEMROŻONE



- RĘCZNIE FORMOWANE



# BUŁKI



Bułki wypiekane w naszej piekarni to esencja tego, co najlepsze w naturze - bogactwo dojrzałych zbóż, chrupiących nasion i aromatycznych przypraw. Tradycyjna receptura oraz nowoczesne technologie wpływają na wysoką jakość sprzedawanego pieczywa.

## BUŁKA KAJZERKA 60 g

Bułka pszenna (CR) z dodatkiem słodów:  
pszennego i jęczmiennego.



## BUŁKA CIABATTA 100 g

Bułka pszenna, na naturalnym zakwasie  
pszennym o charakterystycznym smaku  
i zapachu. Zawiera dodatek słodów  
pszennego i jęczmiennego.



## BUŁKA DUKATKA 80 g

Bułka pszenna z dodatkiem mieszanki  
ziaren: słonecznika, sezamu, żyta,  
siemienia lnianego, soi oraz przypraw:  
kminku kolendry, anyżu, koperku





## BUŁKA MAKIEŁKA 75 g

Posypana makiem bułka pszenna z dodatkiem mąki żytniej. Zawiera dodatek słodów pszennego i jęczmiennego.



## BUŁKA DENARKA 80 g

Bułka pszenna z dodatkiem kiełków żyta.



## BUŁKA MLECZNA 70 g

Słodka bułka mleczna z ciasta drożdżowego posypana makiem.



## BUŁKA NICEJSKA 80 g

Bułka pszenna na naturalnym zakwasie pszennym z mąki durum o charakterystycznym rustykalnym wyglądzie. Zawiera dodatek słodów pszennej i jęczmiennego.



## BUŁKA GRAHAM 60 g

Podłużna bułka z mieszanki mąki pszennej graham oraz mąki pszennej. Zawiera dodatek słodów pszennej oraz jęczmiennego.



## BUŁKA MLECZNA Z SEZAMEM 70 g

Słodka bułka mleczna z ciasta drożdżowego posypana sezamem.





## BUŁKA DYNIOWA 75 g

Bułka pszenna (CR) z dodatkiem pestek dyni i ziaren łamanego żyta oraz słoju jęczmiennego i pszennego. Bogata w składniki mineralne, błonnik i witaminy, posypana chrupiącymi nasionami dyni.



## BUŁKA WIELOZIARNISTA 75 g

Bułka pszenna (CR) z dodatkiem bogactwa ziaren. Posypana mieszanką nasion. Zawiera dodatek słoju jęczmiennego i pszennego. Bogata w składniki mineralne, błonnik i witaminy.



## PALUCH BAWARSKI 80 g

Podłużna bułka z mąki pszennej z dodatkiem żyta łamanego i pszenicy oraz słonecznika, niebieskiego maku, sezamu i siemienia lnianego. Zawiera dodatek słoju pszennego i jęczmiennego.



## BUŁKA KUJAWSKA 60 g

Klasyczna bułka pszenna. Zawiera dodatek sódów pszenne go i jęczmiennego. Zawiera dodatek mąki żytniej (poniżej 2%).



## BUŁKA ŻYTNIA ZIARNISTA 80 g

Pieczywo mieszane żytnio-pszenne z dodatkiem wykiełkowanych nasion żyta oraz sód u jęczmiennego i pszenne go, posypane łamanym słonecznikiem.



## PALUCH WŁOSKI 80 g

Bułka pszenna o charakterystycznym rustykalnym wyglądzie. Zawiera dodatek sód u pszenne go i jęczmiennego.





## BAGIETKA RUSTYKALNA 320 g

Charakterystyczna podłużna bułka pszenna. Skórka delikatnie posypana mąką. Bagietka wypiekana na sklepach firmowych.



## FOCCACIA 300 g

Pszenny drożdżowy placek na zakwasie z mąki durum z dodatkiem przypraw: bazylii, oregano i czosnku.



## ROGAL MLECZNY 70 g

Delikatny rogal mleczny posypany niebieskim makiem.





## BUŁKA WIELOZIARNISTA 80 g

Bułka pszenna z dodatkiem bogactwa ziaren. Posypana mieszanką nasion. Zawiera dodatek słodki jęczmiennego i pszennego. Bogata w składniki mineralne, błonnik i witaminy.



## BUŁKA DYNIOWA 80 g

Bułka pszenna z dodatkiem pestek dyni i ziaren łamanego żyta oraz słodki jęczmiennego i pszennego. Bogata w składniki mineralne, błonnik i witaminy, posypana chrupiącymi nasionami dyni.



## BUŁKA KAJZERKA 55 g

Bułka pszenna z dodatkiem słodów: pszennego i jęczmiennego.



# CHLEB



Nad powstaniem naszych chlebów czuwamy codziennie od wielu lat. Z pozoru przygotowuje się je bardzo prosto: mąka, sól i woda - to wszystko, czego potrzeba. A jednak wiele zależy od dodatków. Można do ciasta dodać aromatyczne zioła i przyprawy, można urozmaicić je przyjemnie chrupiącymi ziarnami lub ukryć w nich suszone warzywa. Naszym sekretnym składnikiem jest jednak naturalny, żytni zakwas, który prowadzimy nieprzerwanie od ponad 30 lat oraz to, co w rzemiośle jest najważniejsze - odrobina serca.





# CHLEBY PSZENNE



## BUŁKA KIELECKA 400 g

Pieczyno pszenne z dodatkiem mąki żytniej o delikatnym, domowym smaku. Długo zachowuje świeżość.



## CHLEB NORMANDZKI 400 g

Chleb pszenny na naturalnym zakwasie pszennym z mąki durum nadającej mu specyficzny śródziemnomorski smak i aromat. Pieczywo ręcznie formowane z rustykalnym pęknięciem.





# CHLEBY PSZENNE



## CHLEB SYCYLIJSKI 400 g

Ręcznie formowany chleb pszenny z dodatkiem wyrazistej suszonej papryki i pomidorów. Zawiera dodatek mąki słodowej. Charakteryzuje się obniżoną zawartością drożdży w cieście



# CHLEBY PSZENNO-ŻYTNIE



# CHLEBY PSZENNO-ŻYTNIE



## CHLEB DUKAT 500 g

Pieczyno mieszane pszenno-żytnie z dodatkiem ziaren żyta, soi, słonecznika, siemienia lnianego, sŁodu żytniego oraz przypraw. Posypane mieszanką nasion słonecznika i sezamu. Bogate w składniki mineralne, błonnik i witaminy.



## CHLEB DESKOWY 500 g

Bogate w składniki mineralne, błonnik i witaminy pieczywo mieszane pszenno-żytnie z dodatkiem ziaren słonecznika, żyta łamanego, mąki razowej, posypane nasionami słonecznika. Produkowane na naturalnym kwasie żytnim.





# CHLEBY PSZENNO-ŻYTNIE



## CHLEB GRAHAM

**500 g**

Pieczywo mieszane pszenno-żytnie na bazie specjalnie przygotowanej (moczonej) mąki graham z dodatkiem syropu ziemniaczanego, dzięki któremu dłużej zachowuje świeżość. Posypane mąką i otrębami z mąki graham. Bogate w składniki mineralne, błonnik i witaminy



## CHLEB KUJAWSKI

**500 g**

Chleb mieszany pszenno-żytni na naturalnym kwasie żytnim, dojrzewającym w czasie kilkugodzinnej fermentacji.



# CHLEBY PSZENNO-ŻYTNIE



## CHLEB ALPEJSKI

**600 g**

Chleb pszenno-żytni z dodatkiem naturalnej maślanki, dzięki której zachowuje niepowtarzalny smak i aromat, a w połączeniu z zaparzaną mąką gwarantuje wydłużoną świeżość.



## CHLEB PIEKUŚ 500 g

Firmowy chleb mieszany, pszenno-żytni na naturalnym kwasie żytnim. Zawiera również mak i sezam.





# CHLEBY PSZENNO-ŻYTNIE



## CHLEB 7 ZBÓŻ 500 g

Pieczyno mieszane pszenno-żytnie z dodatkiem ziaren słonecznika, siemienia lnianego, żyta, soi, sezamu, jęczmienia, pszenicy, mąki razowej, posypane mieszanką nasion. Produkowany na naturalnym kwasie żytnim.



## CHLEB STAROKUJAWSKI 500 g

Ręcznie formowane pieczywo mieszane pszenno-żytnie z dodatkiem mąki razowej na naturalnym kwasie żytnim. Dodatek syropu ziemniaczanego poprawia świeżość pieczywa, a sól żytni nadaje mu charakterystyczny smak i aromat.





# CHLEBY PSZENNO-ŻYTNIE



## CHLEB ŻŁOTY LEN

**600 g**

Chleb mieszany pszenno-żytni, produkowany z dodatkiem mąki zaparzonej, naturalnego kwasu żytniego i długo dojrzewającej podmtody z maślanką. To pieczywo wzbogacone złotą odmianą siemienia lnianego.



## CHLEB TALAR 600 g

Chleb mieszany pszenno-żytni z dodatkiem mąki graham, ziaren słonecznika, siemienia lnianego i żyta łamanego. Dodatek naturalnego twarogu i syropu ziemniaczanego nadae mu dłuższą świeżość, a słód żytni wzmacnia zapach i smak.



# CHLEBY PSZENNO-ŻYTNIE



## CHLEB NA MAŚLANCE 500 g

Chleb mieszany pszenno-żytni z dodatkiem maślanki, która nadaje mu delikatny mleczny smak i przedłuża świeżość pieczywa. Chleb na naturalnym kwasie żytnim.



## CHLEB WYBORNY 600 g

Chleb pszenno-żytni na naturalnym kwasie żytnim dojrzewającym w czasie wielogodzinnej fermentacji. Chleb dłużej zachowuje świeżość, dzięki wilgotnemu miękişzowi.





# CHLEBY PSZENNO-ŻYTNIE



## CHLEB PODHALAŃSKI 600 g

Chleb mieszany pszenno-żytni z dodatkiem naturalnej maślanki, która w połączeniu z mąką orkiszową daje niepowtarzalny smak i aromat pieczywa.



## CHLEB DENAR 600 g

Chleb mieszany pszenno-żytni, produkowany na naturalnym zakwasie. Ciasto ręcznie formowane, dzięki powolnej fermentacji jest delikatne i puszyste. Dodatek wykiełkowanych ziaren żyta zapewnia mu oryginalny smak i aromat.





# CHLEBY PSZENNO-ŻYTNIE



## CHLEB BORATYNEK 600 g

Chleb mieszany pszenno-żytni produkowany na naturalnym zakwasie. Bogaty w nasiona słonecznika. Delikatny, słodowy smak zawdzięcza dodatkowi siodu żytniego, a wykorzystanie mąki zaparzonej umożliwia utrzymanie dłuższej świeżości chleba.



## CHLEB Z NISKIM INDEKSEM GLIKEMICZNYM 300 g

Chleb mieszany z dodatkiem nasion słonecznika i produktów pochodzących z pszenicy orkisz, posypany nasionami amarantusa. Bogaty w składniki mineralne, błonnik i witaminy.



# CHLEBY PSZENNO-ŻYTNIE



## CHLEB NA DZIEN DOBRY Z OWSEM 550 g

Chleb pszenno-żytni na zakwasie z dodatkiem zaparzonych ziaren owsa, wzbogacony błonnikiem, posypany płatkami owsianymi.



## CHLEB NA DZIEN DOBRY Z JĘCZMIENIEM 550 g

Chleb pszenno-żytni na zakwasie z dodatkiem zaparzonych ziaren jęczmienia, wzbogacony błonnikiem, posypany ziarnem amarantusa.



# CHLEBY PSZENNO-ŻYTNIE



## CHLEB NA DZIEN DOBRY Z ORKISZEM 550 g

Chleb pszenno-żytni na zakwasie z dodatkiem zaparzonych ziaren orkiszu, wzbogacony błonnikami, posypany ziarnem słonecznika.





# CHLEBY PSZENNO-ŻYTNIE



## CHLEB ALPEJSKI (CR) 400 g

Chleb pszenno-żytni z dodatkiem naturalnej maślanki, dzięki której zachowuje niepowtarzalny smak i aromat, a w połączeniu z zaparzaną mąką gwarantuje wydłużoną świeżość.



## CHLEB DENAR (CR) 400g

Chleb mieszany pszenno-żytni, produkowany na naturalnym zakwasie. Ciasto ręcznie formowane, dzięki powolnej fermentacji jest delikatne i puszyste. Dodatek wykiełkowanych ziaren żyta zapewnia mu oryginalny smak i aromat.



# CHLEBY ŻYTNIO-PSZENNE





# CHLEBY ŻYTNIO-PSZENNE



## CHLEB DWORSKI ZE SŁONECZNIKIEM 400 g

Pieczywo mieszane żytnio-pszenne z dodatkiem nasion słonecznika, żyta, siemienia lnianego i otrąb pszennych, posypane nasionami słonecznika. Bogate w składniki mineralne, błonnik i witaminy.



## CHLEB KUJAWSKIE ŁANY Z DYNIĄ 450 g

Pieczywo mieszane żytnio-pszenne na naturalnym kwasie żytnim, wzbogacone dodatkiem pestek dyni i żyta łamanego, naturalnym błonnikiem i słodem żytnim, posypane pestkami dyni. Obfituje w składniki mineralne, błonnik, witaminy.





# CHLEBY ŻYTNIO-PSZENNE



## CHLEB RAZOWIEC KUJAWSKI 300 g

Pieczywo mieszane żytnio-pszenne, na naturalnym kwasie razowym z wielogodzinnej fermentacji. Duża zawartość mąki razowej jest źródłem naturalnego błonnika, który wspomaga prawidłową pracę układu pokarmowego.



## CHLEB KUJAWSKIE ŁANY Z ZIARNIAMI 450 g

Pieczywo mieszane żytnio-pszenne na naturalnym kwasie żytnim. Z dodatkiem ziaren słonecznika, siemienia lnianego, żyta łamanego i sezamu. Chleb wzbogacony naturalnym błonnikiem i słodem żytnim, posypyany mieszanką ziaren.



# CHLEBY ŻYTNIO-PSZENNE



## CHLEB RAZOWIEC ZE SŁONECZNIKIEM 450 g

Pieczyno mieszane żytnio-pszenne z dodatkiem nasion słonecznika. Zawiera dodatek sŁodu żytniego. Na naturalnym kwasie razowym z wielogodzinnej fermentacji. Posypane słonecznikiem.



## CHLEB RAZOWIEC WIELOZIARNISTY 450 g

Pieczyno mieszane żytnio-pszenne z dodatkiem nasion słonecznika, siemienia lnianego, żyta, soi, sezamu, jęczmienia i pszenicy. Zawiera dodatek sŁodu żytniego. Na naturalnym kwasie razowym z wielogodzinnej fermentacji. Posypane płatkami owsianymi.





# CHLEBY ŻYTNIO-PSZENNE



## CHLEB KOŁODZIEJ 450 g

Pieczywo mieszane żytnio-pszenne o charakterystycznym, kwadratowym kształcie, przygotowane na bazie naturalnego kwasu żytniego. Wzbogacone dodatkiem ziaren: słonecznika, siemienia lnianego, żyta, soi, sezamu, jęczmienia, pszenicy, mąki razowej, posypane płatkami owsianymi. Dzięki zaparzeniu mąki żytniej i ziaren chleb długo zachowuje świeżość.





# CHLEBY ŻYTNIE



# CHLEBY ŻYTNIE



## CHLEB ZDROWY STYL Z ŻURAWINĄ

**300 g**

Pieczyno żytnie na bazie naturalnego kwasu żytniego o wyrazistym bukicie smakowo-zapachowym. Wzbogacone żurawiną, która jest naturalnym źródłem witaminy C.



## CHLEB ZDROWY STYL GRUBOZIARNISTY

**300 g**

Pieczyno żytnie na bazie naturalnego kwasu razowego. Wzbogacone dodatkiem ziaren: słonecznika, siemienia lnianego, żyta, soi, sezamu, jęczmienia, pszenicy, mąki razowej oraz sładu żytniego, posypane płatkami owsianymi.





# CHLEBY ŻYTNIE



## CHLEB ZBÓJNICKI 450 g

Pieczyno żytnie na bazie naturalnego kwasu żytniego, z dodatkiem ziaren słonecznika i słodu żytniego. Posypany nasionami amarantusa. Wyróżnia się oryginalnym, kwadratowym kształtem.



## CHLEB ZDROWY STYL Z SŁONECZNIKIEM 300 g

Pieczyno żytnie na bazie naturalnego kwasu razowego. Wzbogacone ziarnami słonecznika, żyta, z dodatkiem mąki razowej i słodu jęczmiennego, posypane słonecznikami.





# PIEKUŚ

piekarnia z cukiernią

**GRUPA PIEKUŚ SP. Z O.O.**  
**UL. NOWA 2B**  
**88-100 INOWROCŁAW**  
**NIP 556-24-36-231**

**DZIAŁ OBSŁUGI KLIENTA**

**BIURO@PIEKUS.COM.PL**  
**502 625 705**

**WWW.PIEKUS.COM.PL**

