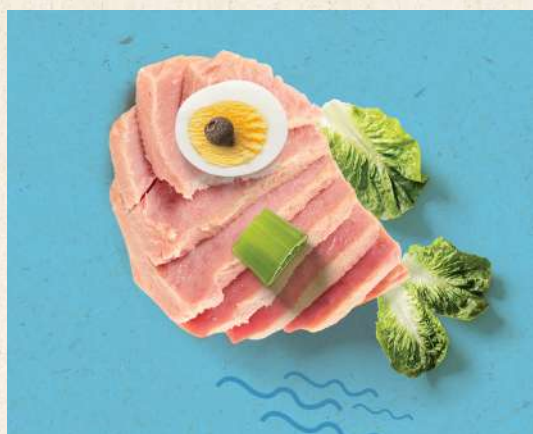
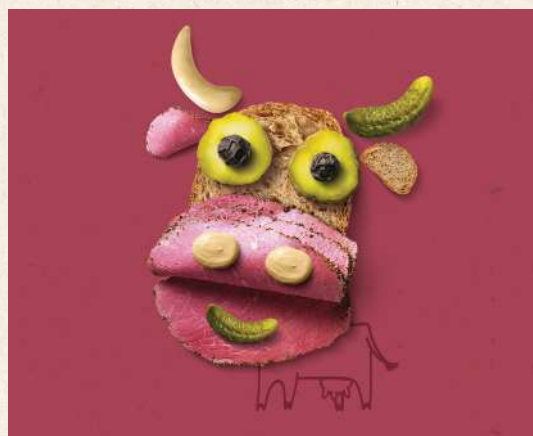


KATALOG PRODUKTŮ 2024



VÝROBNÍ ZÁVOD
ŽIŽELICE NAD CIDLINOU

▶ **VIDEOPREZENTACE**



JSME
CROCODILLE

DEN CO DEN SE S NÁMI NAJÍ
1% LIDÍ V ČESKU



CROCODILLE V ČÍSLECH

VYRÁBÍME:
30 000 000
KUSŮ ROČNĚ

ZÁSOBUJEME:
2500 PRODEJNÍCH MÍST
A CENTRÁLNÍCH SKLADŮ

ROČNÍ OBRAT:
60 000 000 EUR

ZAMĚSTNÁVÁME:
700 LIDÍ

ZA **30** LET PŮSOBNÍ NA TRHU SI NAŠI BAGETU, NEBO
SENDVIČ KOUPILO VÍC JAK **1 000 000 000** ZÁKAZNÍKŮ



PŘEHLED KATEGORIÍ

BAGETY SENDVIČE

Nabídka výrobků Crocodile 10–12



VYROBENO PRO AUTOMATY

Nabídka výrobků Crocodile
pro ATM 13–14



PANINI

Nabídka Panini 15–18



PŘEHLED KATEGORIÍ

SENDVIČE S PRODLOUŽENOU TRVANLIVOSTÍ

Nabídka výrobků Deli 19–22



YORK DELI

Řada mražených výrobků 23–28



PIZZA

Nabídka chlazených
a mražených pizz 29–32

Nabídka chlazených
a mražených půlpizz 33

Nabídka mražených pizzat 34

Nabídka výhody 35

Nabídka pizza těsta 36



PŘEHLED KATEGORIÍ

POLÉVKY

Nabídka polévek

37–39



PATATAS

Nabídka
pečených brambor

40



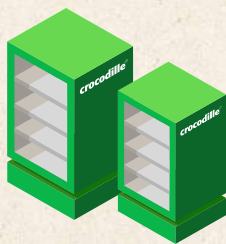
MRAŽENÉ PEČIVO

Nabídka pečiva

41–43

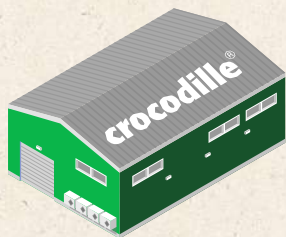


DODÁVÁME KOMPLETNÍ SYSTÉM ČERSTVOSTI



PRODEJNÍ ZAŘÍZENÍ

Zapůjčení, údržba a servis prodejních zařízení zdarma.



VLASTNÍ VÝROBA

Všechny naše výrobky si vyrábíme sami a pečeme si vlastní pečivo.



DISTRIBUCE

Naše čerstvé výrobky zavážíme až 6x týdně do prodejních míst dle automaticky generovaných objednávek.



ZPĚTNÝ ODKUP

Odkupujeme zpět prošlé výrobky za plnou cenu.

AŽ 100 % ZPĚTNÝ ODKUP

- pro ambulantní prodej
- při dodržení doporučených cen



VLASTNÍ MODERNÍ PEKÁRNA

Na vysoké kvalitě našich produktů nám opravdu záleží. Proto pečeme naše pečivo ve vlastní pekárně, která se díky svému novému technologickému vybavení řadí mezi nejmodernější pekárny v Evropě.

- Unikátní receptury
- Suroviny od českých dodavatelů
- Pečeme přes 9 000 000 kusů pečiva měsíčně

VÝROBA MAJONÉZ

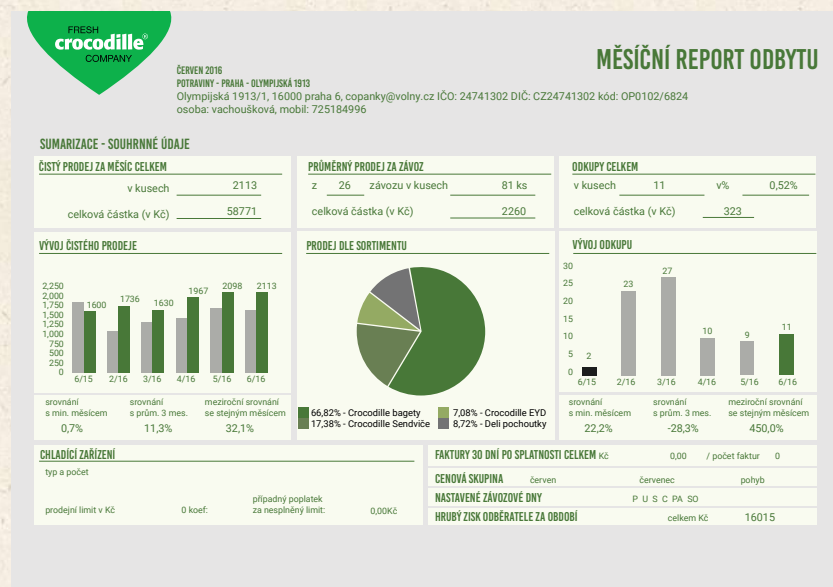
Vyrábíme vlastní majonézu, majonézové dresinky a různé druhy omáček. Vše bez chemických konzervantů.



VÝROBA TEPELNĚ ZPRACOVANÝCH SUROVIN

Námi vyráběné bagety a sendviče plníme pouze kvalitními surovinami. V hale pro tepelně zpracované suroviny připravujeme masa, stripsy, nugety a další pečené ingredience.

MĚSÍČNÍ REPORT PRODEJE



PODPORA V MÍSTĚ PRODEJE



MENUBOARD



VKLADY DO LEDNIC



WOBBLER



PRAPOREK



SEMTAMKA

CROCODILLE – DENNĚ ČERSTVÉ PRODUKTY

Crocodile je řada produktů z čerstvých surovin s jedinečnými recepturami.

Produkty jsou dovezeny přímo na prodejní místo a připraveny k prodeji zákazníkovi maximálně do druhého dne od výroby.

NAŠE VÝROBKY SE VYZNAČUJÍ

- ČERSTVÝMI SUROVINAMI
- JEDINEČNÝMI RECEPTURAMI
- TRVANLIVOSTÍ 5 DNÍ

CENTRÁLNÍ SKLAD ZÁKAZNÍKA



AMBULANTNÍ PRODEJ



CHLADÍCÍ ZAŘÍZENÍ





GOLF

Kuřecí nugety, pikantní dresink a pekingské zelí.

215 g



KUŘECÍ STRIPSY

Pikantní kuřecí stripsy s majonézou a salátem.

240 g



CHLEBÍČKOVÝ LABUŽNÍK

Chuť lahůdkových chlebíčků s výběrem salámů na bramborovém salátu.

240 g



ŠUNKOVÝ EIFFEL

Plátky šunky a sýru ementál s kyselou okurkou a máslem.

225 g



TRHANÉ VEPŘOVÉ & ČEDAR

Trhané vepřové maso se sýrem čedar a pečenou paprikou.

205 g



SÝROVÝ MLSOUN

Sýr Camembert, eidam s plátky vajec a pikantním dresinkem.

215 g

PORTFOLIO PRODUKTŮ

SENDVIČE



ŠUNKA, KUŘE, VEJCE

Plátky šunky s okurkou, ředkvičkou, salátem; kousky kuřecího masa se slaninou a majonézou; pomazánka z vajíček s křupavou slaninou a majonézou.

240 g



MEXICKÉ KUŘE

Kuřecí plátky s pikantní salsou z pečených paprik a fazolí s krémovým sýrem na kukuřičném chlebu.

195 g



HOVĚZÍ PASTRAMI

Hovězí pastrami s hořčičným dresinkem, smaženou cibulkou a kyselou okurkou.

205 g



ŠUNKOVÝ S VAJÍČKEM

Sladový chléb s plátky zauzené šunky a vajec, chléb s dýňovými semínky, plátky šunky a okurkou.

190 g



KUŘECÍ PROTEINOVÝ SENDVIČ

Kuřecí steak, dresink s kapary, okurky, rajčata a ledový salát na proteinovém chlebu.

205 g



TUŇÁK & VEJCE

Tuňák s petrželovým dresinkem, vejcem a zeleninou.

160 g



HOT STRIPS WRAP

Kuřecí strips s pikantním dresinkem, římským salátem v pšeničné tortille.

185 g



CAESAR WRAP

Pečená kuřecí prsíčka s caesar dresinkem, slaninou a zeleninou.

210 g

VYROBENO PRO AUTOMATY



BAGETY

10
DNÍ

UPRAVENO PRO AUTOMATY

Dvanáct receptur našich plněných baget. Velikost baget je speciálně upravena pro potřeby prodeje z automatu.



7
DNÍ

SENDVIČE

Možnost výběru ze šesti receptur. Sendviče pro automatový prodej mají trvanlivost sedm dní.





7
DNÍ



WRAPY

Wraps s upravenou recepturou, tak aby vyhovovali podmínkám prodeje z automatu.

15
DNÍ



POLÉVKY

Polévky špičkové restaurační kvality vyráběné v malých šaržích. Můžete znát z Bageterie Boulevard.

14
DNÍ



PIZZATA

Ručně vyráběná podle tradičního neapolského receptu. Těsto je krásně nadýchané díky pomalému kynutí a ozdobené autentickými ingrediencemi.

PANINI

Panini
by crocodile®

KŘUPAVÁ CHUŤ V KAŽDÉM SOUSTU

SWISS

BLUE CHEESE
& ONION

AMERICANA

BEEF
& CHEDDAR

PARISIEN

HAM
& CHEESE

**ENGLISH
CLUB**

CHICKEN
& BACON



PARISIEN

HAM
& CHEESE



PARISIEN

Plátky šunky nejvyšší jakosti
se sýrem ementál.

140 g

ENGLISH CLUB

CHICKEN
& BACON



ENGLISH CLUB

Pečená kuřecí prsíčka se sýrem
Gouda a slaninou.

150 g

SWISS

BLUE CHEESE
& ONION



SWISS

Kombinace 3 druhů sýra se sušenými
rajčaty a smaženou cibulkou.

120 g

AMERICANA

BEEF
& CHEDDAR



AMERICANA

Trhané marinované hovězí maso se
sýrem cheddar a restovanou cibulkou.

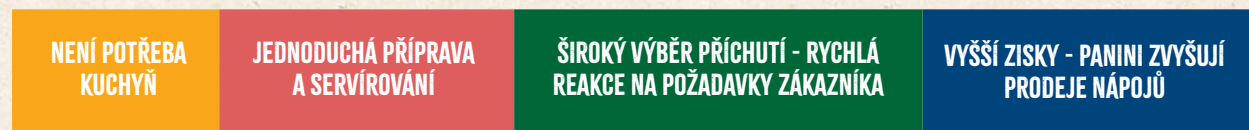
170 g

PORTFOLIO PRODUKTŮ PANINI



PANINI JE KLASICKÉ ITALSKÉ PEČIVO TRADIČNĚ PLNĚNÉ MASEM, SÝREM NEBO ZELENINOU. JEHO KRÁSA JE V JEDNODUCHOSTI. JE VŽDY KŘUPAVÉ, TEPLÉ A PLNÉ CHUTÍ.

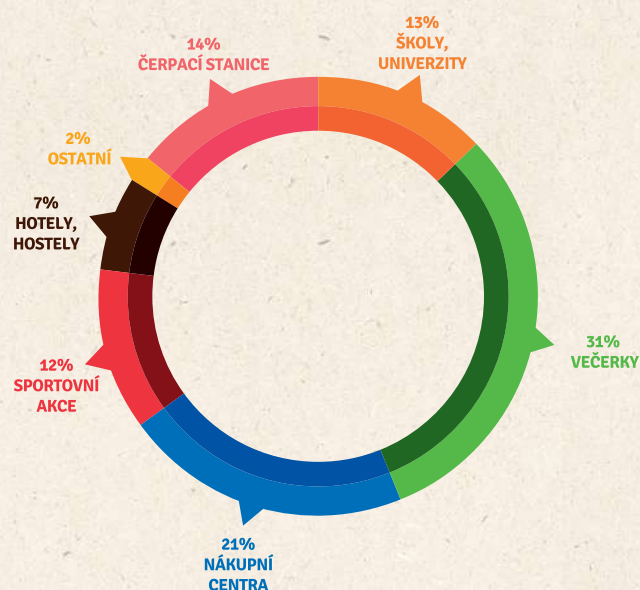
JAKÉ JSOU HLAVNÍ VÝHODY PANINI?



DISTRIBUČNÍ KANÁLY

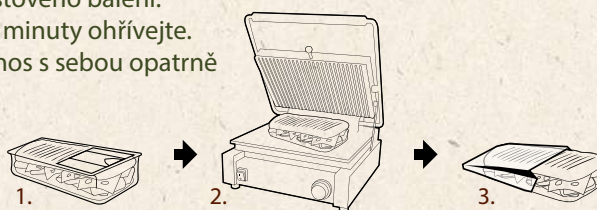
VEČERKY
NÁKUPNÍ CENTRA
PĚŠÍ ZÓNY, KANCELÁŘE,
ČERPACÍ STANICE
ŠKOLY, UNIVERZITY,
NEMOCNICE
SPORTOVNÍ AKCE

KULTURNÍ
A VOLNOČASOVÉ AKCE
UBYTOVÁNÍ, HOTELY,
HOSTELY
AEROLINKY, LOKÁLNÍ
DOPRAVCI, ARMÁDA,
STAVENIŠTĚ



PŘÍPRAVA PANINI

Vyjměte panini a papírový sáček z plastového balení. Umístěte panini na předehřátý gril a 4 minuty ohřívejte. Servírujte panini na talíři nebo pro odnos s sebou opatrně vložte do papírového sáčku.



HLAVNÍ VÝHODA - ROZŠÍŘENÁ DOBA TRVANLIVOSTI

Speciální balení v ochranné fólii zajišťuje trvanlivost PANINI 25 dní. Není tak nutné objednávat PANINI tak často a můžete nakoupit větší zásobu na sklad. Po naskladnění na chladné a suché místo s teplotou do 5 °C, vydrží panini po dobu 25 dní.

Pokud je ochranný obal narušen, spotřebujte výrobek do 8 hodin.





VYBAVENÍ A MARKETINGOVÉ MATERIÁLY



HOBBY GRILL
DOBA PŘÍPRAVY 4 MINUTY



TABULE
40 X 60 CM



**TROJHRÁNEK
NA STŮL**



DŘEVĚNÉ ÁČKO
VÝŠKA 108 CM



PAPÍROVÝ MENUBOARD
A4, A3, A2, A1, A0

SENDVIČE
S PRODLOUŽENOU TRVANLIVOSTÍ

Deli



PORTFOLIO PRODUKTŮ

BAGETY



DELI – IDEÁLNÍ ŘEŠENÍ PRO MALOOBCHOD

Produktová řada Deli je přizpůsobena maloobchodním prodejcům. Výrobky se vyznačují nadstandardní trvanlivostí při zachování vysoké kvality, což umožňuje distribuovat tyto produkty skrze centrální sklady či přímo prostřednictvím distribučního řetězce zákazníka.

- ✿ **Příznivý poměr ceny a kvality**
- ✿ **Klasické oblíbené receptury**
- ✿ **Trvanlivost 13 dní**

DEBRECÍNKA

Debrecínka se sýrem gouda, dresinkem, okurkou a kapií.

220 g



KUŘECÍ STRIPSY

Pikantní kuřecí stripsy s majonézovým dresinkem.

210 g



KUŘECÍ NUGETY

Kuřecí nugety s pikantním dresinkem se zelím.

220 g



TRHANÉ VEPŘOVÉ

Trhané vepřové s hořčičným dresinkem a čedarem.

210 g





KUŘE A SLANINA

Pečená kuřecí prsa
se slaninou.

160 g



BAR TOAST

Šunka, sýr gouda
a salám.

140 g



TUŇÁKOVÝ SENDVIČ

Tuňáková pomazánka
s rukolou.

160 g



DISTRIBUČNÍ SYSTÉM



DISTRIBUČNÍ KANÁLY



VEČERKY



SUPERMARKETY
A HYPERMARKETY



ŠKOLY,
UNIVERZITY,
NEMOCNICE



SPORTOVNÍ
AKCE



ČERPACÍ
STANICE



HORECA



ŘADA MRAŽENÝCH VÝROBKŮ PRO EXPORT - YORK DELI



BORN TO BE
DELICIOUS

★ SENDVIČOVÁ REVOLUCE

- ✓ Naše nejmodernější pekárna a jedinečné receptury dělají naše pečivo měkké a nadýchané, bez přebytké vlhkosti.
- ✓ Ingredience nejvyšší kvality od certifikovaných dodavatelů, obsahující minimální množství vody a tuku pro vynikající chuť.
- ✓ Šokové mražení předchází tvorbě mikroorganismů. Po rozmražení při +5 °C je produkt tak čerstvý jako v den, kdy byl připraven.
- ✓ Naše výrobky jsou baleny v ochranné atmosféře. Obaly chrání produkty před nežádoucí oxidací.

VÝSLEDEK:
8 MĚSÍCŮ ZAMRAŽENÉ,
TRVANLIVOST 25 DNÍ PO ROZMRAŽENÍ

★ HLAVNÍ VÝHODY PRO VÁS

VŽDY SKLADEM, PO RUCE, KDYŽ POTŘEBUJETE.
JIŽ ŽÁDNÉ ZTRÁTY KVŮLI NEDOSTATEČNÝM
ZÁSOBÁM.

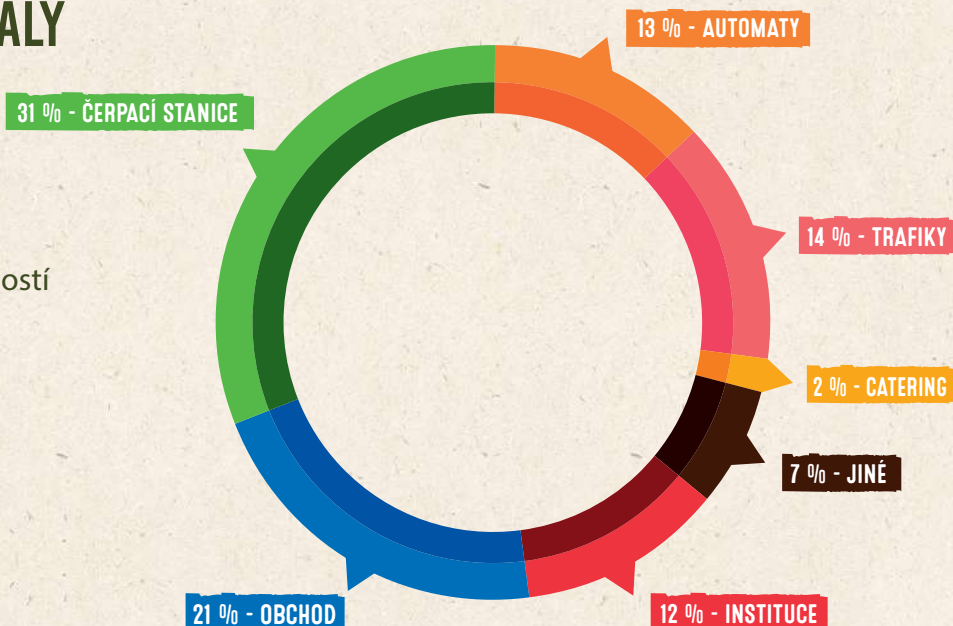
STÁLE ZARUČENÁ VYNIKAJÍCÍ CHUŤ
A NEJVYŠŠÍ KVALITA PRODUKTŮ.

ŠIROKÝ SORTIMENT PRODUKTŮ,
KTERÝ USPOKOJÍ I TY NEJNÁROČNĚJŠÍ
ZÁKAZNÍKY.

ZVÝŠENÍ PROFITU DÍKY MENŠÍMU
PLÝTVÁNÍ, SNÍŽENÍ MANIPULAČNÍCH
NÁKLADŮ A SPOKOJENÍ ZÁKAZNÍKŮ.

★ DISTRIBUČNÍ KANÁLY

- ✓ Maloobchod
- ✓ Místa s vysokou návštěvností
- ✓ Čerpací stanice
- ✓ Supermarkety
- ✓ Automaty
- ✓ Stravovací zařízení



★ JAK S PRODUKTY YORK DELI ZACHÁZET

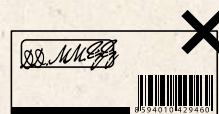
DISTRIBUČNÍ PROCES



1. Z výroby jsou produkty dodávány zmražené (-18 °C).
2. Zmražené výrobky se mohou skladovat při teplotě -18 °C po dobu až 8 měsíců.
3. Poté, co je produkt vyjmut z mrazáku, je označen trvanlivostí 25 dní.
4. Produkty se rozmrazují v běžné lednici (+5 °C) po dobu osmi hodin.
5. Distribuce k prodeji probíhá pomocí chladicí dodávky (+5 °C).
6. Zboží je u prodejce skladováno v chladicím zařízení (+5 °C).

PROCES ROZMRAZOVÁNÍ

1. Produkty se musí rozmrazovat v lednici alespoň 8 hodin před prodejem při teplotě maximálně +5 °C.
2. Distribuce produktů na prodejní místa probíhá při teplotě maximálně +5 °C.
3. Zboží musí být uskladněno v lednici s teplotou mezi 0 a +5 °C bez teplotních výkyvů.



OZNAČENÍ VÝROBKU DATEM SPOTŘEBY

1. Vyjměte produkty z mrazáku v pořadí dle data závozu.
2. Označte datem spotřeby pomocí razítka, samolepky nebo etiketovacích kleští.
3. Celý proces označování musí proběhnout nejdéle do 15 minut.



Po rozmrazení doplňte datum do prázdné kolonky
SPOTŘEBUJTE DO.

PORTFOLIO PRODUKTŮ

SENDVIČE



TURKEY HAM AND CHEESE

Plátky krutí šunky a sýra
Maasdammer.

165 g



TUNA AND OLIVES

Kousky šťavnatého
tuňáka s černými
olivami a majonézou.

155 g



CHICKEN, EGGS AND BACON

Pečená kuřecí prsa
se slaninou, vejci
a majonézou.

170 g



PROSCIUTTO AND CHEESE

Plátky lahodné sušené
šunky a sýru Ementál.

150 g



HAM AND CHEESE
Plátky šunky
a sýra Maasdammer.
165 g



HAM AND CHORIZO
Plátky krutí šunky
a salámu chorizo
se sýrem Maasdammer.
165 g



BEEF AND PEPPERS
Tenké plátky pastrami
s pečenými paprikami.
165 g



MOZZARELLA AND TOMATO
Plátky mozzarely
se sušenými rajčaty.
160 g



TRIPLE
Plátky šunky a sýra
Maasdammer / Pečená
kuřecí prsa se slaninou,
vejci a majonézou.
265 g



TURKEY HAM AND EGGS

Plátky krůtí šunky
a vařených vajec.

190 g



CHICKEN STRIPS

Pikantní kuřecí stripsy
s jemným majonézovým
dresinkem a zelím.

190 g



HAM AND EGGS

Plátky šunky
a vařených vajec.

190 g



CHICKEN NUGGETS

Kuřecí nugety
s jemným dresinkem
a zelím.

175 g

PIZZA A PIZZATA

RUCNĚ
VYRABĚNÁ
V MALÝCH
SARŽÍCH

----- NABÍDKA -----
PIZZA
CHLAZENÁ / MRAŽENÁ



360
PIZZA

PORTFOLIO PRODUKTŮ

PIZZA



CARBONARA

Omáčka carbonara,
mozzarella,
slanina, parmezán.

420 g



QUATTRO FORMAGGI

Smetanová omáčka,
mozzarella, uzený sýr
Scamorza, Gorgonzola,
parmezán.

450 g



ANGELI DEMONI

Mozzarella, salám
napoli, sýr scamorza,
lilek.

490 g



PROSCIUTTO COTTO

Rajčatové sugo,
šunka,
mozzarella.

380 g



CAPRICCIOSA

Rajčatové sugo,
mozzarella, šunka,
žampiony, černé
olivy.

470 g



MARGHERITA

Rajčatové sugo,
mozzarella.

340 g



SALAMI

Rajčatové sugo,
mozzarella,
salám napoli.

420 g



GORG PERE

Mozzarella, hrušky,
medové mascarpone,
Gorgonzola.

500 g

PORTFOLIO PRODUKTŮ

PIZZA



NOVINKA

GRECA VEGAN

Rajčatové sugo, uzený tempeh, řecký veganský sýr, lilek.

470 g



NOVINKA

TONNO

Rajčatové sugo, mozzarella, tuňák, červená cibule.

505 g



NOVINKA

PIZZA ZÁKLAD

Rajčatové sugo.

Ø 29 / 32 CM

250 g / 290 g

SESTAV SI VLASTNÍ PIZZU



NOVINKA

PIZZA ZÁKLAD

Smetanová omáčka.

Ø 29 / 32 CM

250 g / 290 g

SESTAV SI VLASTNÍ PIZZU

PORTFOLIO PRODUKTŮ PŮPIZZA

NABÍDKA CHLAZENÝCH
A MRAŽENÝCH PIZZ

360
pizza



CAPRICCIOSA

Rajčatové sugo,
mozzarella, šunka,
žampiony, černé
olivy.

250 g



MARGHERITA

Rajčatové sugo,
mozzarella.

200 g



QUATTRO FORMAGGI

Smetanová omáčka,
mozzarella, uzený sýr
Scamorza, Gorgonzola,
parmezán.

205 g



CARBONARA

Omáčka carbonara,
mozzarella, slanina,
parmezán.

225 g



SALAMI

Rajčatové sugo,
mozzarella,
salám napoli.

230 g

PORTFOLIO PRODUKTŮ

PIZZATA SNACK



CAPRICCIOSA

Rajčatové sugo,
mozzarella, šunka,
žampiony, černé
olivy .

280 g



CARBONARA

Omáčka carbonara,
mozzarella, slanina,
parmezán.

240 g



SALAMI

Rajčatové sugo,
mozzarella,
salám napoli.

230 g



QUATTRO FORMAGGI

Smetanová omáčka,
mozzarella, uzený sýr
Scamorza, Gorgonzola,
parmezán.

230 g

FLOW PACK

NOVINKA





MOŽNOST PRONÁJMU / ODKUPU: PIZZA GRIL SOGO

CENA ODKUPU: 1250 Kč / BEZ DPH.



Pizza pec a kontaktní gril, vhodný také pro palačinky, omelety apod.

- Průměr jedné desky je 30 cm, možnost úplného rozložení.
- Kvalitní nepřilnavý a odolný granitový povrch.
- Dva nezávislé termostaty pro ovládání teploty spodní i horní desky zvlášť. Rychlé nahřátí.
- MAXIMÁLNÍ TEPLOTA: 180°C.
- VÝKON: 1800 W
- ROZMĚRY: výrobek 31x40x11 cm
balení 32x42x12 cm



GASTRO BALENÍ

- PRŮMĚR PIZZY: 29 cm
- POČET KUSŮ V BALENÍ: 6
- ROZMĚRY BALENÍ:
34,5x34,5x13 cm



DISTRIBUČNÍ KANÁLY

večerky • nákupní centra • pěší zóny, kanceláře,
čerpací stanice • školy, univerzity, nemocnice
• sportovní akce • kulturní a volnočasové akce
• ubytování, hotely, hostely • aerolinky, lokální
dopravci, armáda, staveniště



VLASTNOSTI NAŠÍ PIZZY

SVOU KVALITOU SE
VYROVNÁ PŘÁVĚ
UPEČENÉ PIZZE.

JE VYRÁBĚNA
RUČNĚ A ZDOBENA
AUTENTICKÝMI
INGREDIENCEMI.

PROCES PEČENÍ
JE ZASTAVEN NA 80 %
ČASU, PIZZA JE ŠOKOVĚ
ZCHLAZENÁ
NEBO ZMRAŽENA.

TRVANLIVOST
PIZZY JE 13 DNÍ
(CHLAZENÁ)
A 365 DNÍ
(MRAŽENÁ).

STAČÍ DOPÉCT NA
230 °C PO DOBU
CCA 5-8 MINUT.



PŘÍPRAVA PIZZY

CHLAZENÁ



Vyjměte pizzu
z plastové fólie

Vložte do trouby
na cca 5-7 minut



180°C
230°C

5-7 min

MRAŽENÁ



Vyjměte pizzu
z plastové fólie

Vložte do trouby
na cca 7-8 minut



180°C
230°C

7-8 min



PIZZA TĚSTO

490 g



PŘÍBĚH NAŠEHO TĚSTA

Je to právě jedinečné těsto, které je základem naší chlazené 360 Pizzy. Po celé generace laděný poměr různých druhů italské mouky v kombinaci s velmi dlouhým zráním v chladu a správným kynutím z něj dělá něco výjimečného.

**PROTOŽE TO NEJLEPŠÍ TĚSTO
NA PIZZU CHCE SVŮJ ČAS.**



POLÉVKY

CHLAZENÉ POLÉVKY

VYROBENO
V MALÝCH
SARŽÍCH



znáte z
BAGETERIE BOULEVARD





VYROBENO
V MALÝCH
SARŽÍCH



TOMATOVÁ S TYMIÁNEM

Krémová polévka
s italskými rajčaty
a tymiánem.

600 g



KAROTKOVÁ SE ZÁZVOREM

Krémová polévka
z karotky a mrkve,
dochucená zázvorem
a pomerančovou šťávou.

600 g



KVĚTÁKOVÁ S MUŠKÁTOVÝM OŘÍŠKEM

Krémová květáková
polévka s muškátovým
oříškem.

600 g

PORTFOLIO PRODUKTŮ POLÉVKY

VYROBENO
V MALÝCH
SARŽÍCH



KUŘECÍ CIBULAČKA S TYMIÁNEM

Cibulová polévka
s kuřecím masem,
kořenovou zeleninou
a tymiánem.

600 g



BATÁTOVÝ KRÉM SE SLANINOU

Krémová polévka
z batátů a brambor
se slaninou a bílým
pepřem.

600 g



LA BOMBA BRAMBOROVO-MRKVOVÝ KRÉM SE SÝREM IBERICO

Krémová polévka
s bramborami a mrkví
se sýrem Iberico
a kousky choriza.

600 g

PORTFOLIO PRODUKTŮ PEČENÉ PATATAS

NABÍDKA
PEČENÝCH BRAMBOR



PEČENÉ PATATAS

S domácí tatarskou omáčkou.

520 g



NÁVOD
K PŘÍPRAVĚ



6 min

NABÍDKA MRAŽENÉHO PEČIVA



PORTFOLIO PRODUKTŮ PEČIVO K DOPEKU

NABÍDKA
MRAŽENÉHO PEČIVA



**FRANCOUZSKÁ PŠENIČNÁ BAGETA
VELKÁ**

225 g

56 cm



**FRANCOUZSKÁ VÍCEZRNNÁ BAGETA
VELKÁ**

245 g



**FRANCOUZSKÁ PŠENIČNÁ BAGETA
STŘEDNÍ**

110 g



**FRANCOUZSKÁ VÍCEZRNNÁ BAGETA
STŘEDNÍ**

120 g



**FRANCOUZSKÁ PŠENIČNÁ BAGETA
MINI**

55 g



**FRANCOUZSKÁ VÍCEZRNNÁ BAGETA
MINI**

65 g



PORTFOLIO PRODUKTŮ PLNĚ DOPEČENÉ



**PŠENIČNÁ BAGETA
SVĚTLÁ**

110 g



**VÍCEZRNNÁ BAGETA
PŠENIČNO-ŽITNÁ**

120 g



**BAGETA
HOT DOG**

80 g



CIABATTA

60 g



**PANINI
PŠENIČNÉ PEČIVO**

90 g



VÍCE JAK 30 LET
VLASTNÍ CESTOU
OD SRDCE A S CHUTÍ



KONTAKT



CENTRÁLA

Crocodile ČR spol. s r.o.
Poděbradská 206/57
Praha 9
Česká republika



VÝROBNÍ ZÁVOD

Tovární 386
281 29
Žiželice nad Cidlinou

crocodile.com

