



Šifra	Naziv artikla	Teža, g	Cena na kos z DDV, €	Število kosov v pakiranju	Cena pakiranja, z DDV, €	Sestava	Slika
Roglički							
RZ001	KLASIČNI ROGLJIČKI	80	1.42	5	7.10	Pšenična moka, maslo (23 %), voda, sladkor, kvas, sol, sredstvo za zgoščevanje: gvar gumi, emulgator maščobnih kislin, askorbinska kislina, encimi.	
RZ007	ROGLJIČKI S ČOKOLADO	80	1.68	5	8.40	Pšenična moka, maslo (23 %), voda, sladkor, termostabilna čokolada, kvas, sol, sredstvo za zgoščevanje: gvar gumi, emulgator maščobnih kislin, askorbinska kislina, encimi.	
RZ011	MANDLJEVI ROGLJIČKI	110	2.40	5	12.00	Pšenična moka, maslo (23 %), voda, sladkor, kvas, sol, sredstvo za zgoščevanje: gvar gumi, emulgator maščobnih kislin, askorbinska kislina, encimi. Mandljeva krema: mandljeva moka, maslo (23 %), sladkor, jajca, liker Amaretti.	
RZ012	ROGLJIČKI S ŠUNKO IN SIROM	165	2.40	5	12.00	Pšenična moka, voda, maslo (23%), sladkor, kvas, sol, sredstvo za izboljševanje (pšenični gluten, nosilec: pšenična moka, emulgator, askorbinska kislina, encimi), mleko, šunka (svinjina, sol, začimbe), sir mozzarella, sir cheddar, muškadni orešček, mleti poper.	
Polžki							
RZ002	POLŽKI S KREMO IN CIMETOM	100	1.98	5	9.90	Pšenična moka, maslo (23 %), vaniljeva krema (kokošje jajce, sladkor, koruzni škrob, maslo), voda, sladkor, mleti cimet, kvas, sol, sredstvo za zgoščevanje: gvar gumi, emulgator maščobnih kislin, askorbinska kislina, encimi.	
RZ003	POLŽKI S KREMO IN ROZINAMI	100	1.98	5	9.90	Pšenična moka, maslo (23 %), vaniljeva krema (kokošje jajce, sladkor, koruzni škrob, maslo), voda, sladkor, rozine, kvas, sol, sredstvo za zgoščevanje: gvar gumi, emulgator maščobnih kislin, askorbinska kislina, encimi.	
RZ013	POLŽKI S ČOKOLADO	100	1.98	5	9.90	Pšenična moka, maslo (23 %), voda, sladkor, termostabilna čokolada, kvas, sol, sredstvo za zgoščevanje: gvar gumi, emulgator maščobnih kislin, askorbinska kislina, encimi.	
RZ014	POLŽKI S ŠUNKO IN SIROM	130	2.20	5	11.00	Pšenična moka, voda, maslo (23%), sladkor, kvas, sol, sredstvo za izboljševanje (pšenični gluten, nosilec: pšenična moka, emulgator, askorbinska kislina, encimi), mleko, šunka (svinjina, sol, začimbe), sir mozzarella, sir cheddar, muškadni orešček, mleti poper.	
RZ005	MINI POLŽKI S KREMO IN CIMETOM	65	1.64	10	16.40	Pšenična moka, maslo (23 %), vaniljeva krema (kokošje jajce, sladkor, koruzni škrob, maslo), voda, sladkor, mleti cimet, kvas, sol, sredstvo za zgoščevanje: gvar gumi, emulgator maščobnih kislin, askorbinska kislina, encimi.	
RZ006	MINI POLŽKI S KREMO IN ROZINAMI	65	1.64	10	16.40	Pšenična moka, maslo (23 %), vaniljeva krema (kokošje jajce, sladkor, koruzni škrob, maslo), voda, sladkor, rozine, kvas, sol, sredstvo za zgoščevanje: gvar gumi, emulgator maščobnih kislin, askorbinska kislina, encimi.	
Pain au chocolat							
RZ004	PAIN AU CHOCOLAT	88	1.98	5	9.90	Pšenična moka, maslo (23 %), voda, sladkor, termostabilna čokolada, kvas, sol, sredstvo za zgoščevanje: gvar gumi, emulgator maščobnih kislin, askorbinska kislina, encimi.	
Cimetove rollice							
RZ008	CIMETOVE ROLICE	1500	2.08	12	25.00	Pšenična moka, maslo (23 %), mleko, sladkor, rjavi sladkor, mleti cimet, jajca, suhi kvas, sol, kremni sir, sladkor v prahu.	
RZ009	CIMETOVE ROLICE S KAMELO	1560	2.17	12	26.00	Pšenična moka, maslo (23 %), mleko, sladkor, rjavi sladkor, mleti cimet, jajca, suhi kvas, sol, kremni sir, sladkor v prahu. Slana karamela: sladkor, smetana (33 %), maslo, voda, sol.	
Razno							
RZ010	BANANIN KRUH	1700	22.00	1	22.00	Pšenična moka, maslo (23 %), banane, sladkor, jajca, rastlinsko olje, sol, pecilni prašek, temna čokolada.	

ARIADNA PLUS d.o.o.
Saveljska cesta 60, 1000 Ljubljana
KONTAKTI IN ODDAJA NAROČIL:
Telefon/Whatsapp: +386 69 884 316 (Vladislav)
Email: info@canar.si
Spletna stran: www.canar.si

+386 69 884316
@canareurope

www.canar.si
info@canar.si




SVEŽE IN ZAMRZNJENO
LISTNATO PECIVO
Z DOSTAVO PO VSEJ SLOVENIJI

Ponudba PEČENIH IZDELKOV za fizične osebe



Šifra	Naziv artikla	Teža, g	Cena na kos z DDV, €	Sestava	Slika
Roglički					
RP001	KLASIČEN ROGLJIČEK	70	1.50	Pšenična moka, maslo (23 %), voda, sladkor, kvas, sol, sredstvo za zgoščevanje: gvar gumi, emulgator maščobnih kislin, askorbinska kislina, encimi.	
RP002	ROGLJIČEK S ČOKOLADNO-LEŠNIKOVIM NADEVOM	90	2.10	Pšenična moka, maslo (23 %), voda, sladkor, kvas, sol, sredstvo za zgoščevanje: gvar gumi, emulgator maščobnih kislin, askorbinska kislina, encimi. Čokoladno-lešnikov namaz: sladkor, palmovo olje, lešniki (13 %), posneto mleko v prahu, kakav, sojin lecitin (emulgator), vanilin (aroma).	
RP003	ROGLJIČEK S SLANO KARAMELO	90	2.10	Pšenična moka, maslo (23 %), voda, sladkor, kvas, sol, sredstvo za zgoščevanje: gvar gumi, emulgator maščobnih kislin, askorbinska kislina, encimi. Slana karamela: sladkor, smetana (33 %), maslo, voda, sol.	
RP004	ROGLJIČEK Z VANILIJEVO KREMO	95	2.10	Pšenična moka, maslo (23 %), voda, sladkor, kvas, sol, sredstvo za zgoščevanje: gvar gumi, emulgator maščobnih kislin, askorbinska kislina, encimi. Vaniljeva krema: kokošje jajce, sladkor, koruzni škrob, maslo.	
RP005	ROGLJIČEK Z MARMELADO	90	2.10	Pšenična moka, maslo (23 %), voda, sladkor, kvas, sol, sredstvo za zgoščevanje: gvar gumi, emulgator maščobnih kislin, askorbinska kislina, encimi. Marmelada: marelica, sladkor, citronska kislina.	
RP006	ROGLJIČEK Z MALINAMI	95	2.10	Pšenična moka, maslo (23 %), voda, sladkor, kvas, sol, sredstvo za zgoščevanje: gvar gumi, emulgator maščobnih kislin, askorbinska kislina, encimi. Malinov konfi: zamrznjena malina, sladkor, koruzni škrob, askorbinska kislina, vaniljeva krema (piščancje jajce, sladkor, koruzni škrob, maslo).	
RP018	ROGLJIČEK S PISTAČIJO	90	2.50	Pšenična moka, maslo (23 %), voda, sladkor, kvas, sol, sredstvo za zgoščevanje: gvar gumi, emulgator maščobnih kislin, askorbinska kislina, encimi. Pistacijin namaz: sladkor, rastlinska olja in maščobe (karite, sončnična), pistacijeva pasta (15%), laktoza, sirotka v prahu, posneto mleko v prahu, emulgatorja, spirulina in naravno barvilo (lutein).	
RP007	MANDLJEV ROGLJIČEK	110	2.50	Pšenična moka, maslo (23 %), voda, sladkor, kvas, sol, sredstvo za zgoščevanje: gvar gumi, emulgator maščobnih kislin, askorbinska kislina, encimi. Mandljeva krema: mandljeva moka, maslo (23 %), sladkor, jajca, liker Amaretti.	
RP017	ROGLJIČEK S ŠUNKO IN SIROM	165	2.50	Pšenična moka, voda, maslo (23%), sladkor, kvas, sol, sredstvo za izboljševanje (pšenični gluten, nosilec: pšenična moka, emulgator, askorbinska kislina, encimi), mleko, šunka (svinjina, sol, začimbe), sir mozzarella, sir cheddar, muškati orešček, mleti poper.	
Polžki					
RP008	POLŽEK S KREMO IN CIMETOM	100	2.20	Pšenična moka, maslo (23 %), vaniljeva krema (kokošje jajce, sladkor, koruzni škrob, maslo), voda, sladkor, mleti cimet, kvas, sol, sredstvo za zgoščevanje: gvar gumi, emulgator maščobnih kislin, askorbinska kislina, encimi.	
RP009	POLŽEK S KREMO IN ROZINAMI	100	2.20	Pšenična moka, maslo (23 %), vaniljeva krema (kokošje jajce, sladkor, koruzni škrob, maslo), voda, sladkor, rozine, kvas, sol, sredstvo za zgoščevanje: gvar gumi, emulgator maščobnih kislin, askorbinska kislina, encimi.	
RP022	POLŽEK S ČOKOLADO	100	2.20	Pšenična moka, maslo (23 %), voda, sladkor, termostabilna čokolada, kvas, sol, sredstvo za zgoščevanje: gvar gumi, emulgator maščobnih kislin, askorbinska kislina, encimi.	
RP023	POLŽEK S ŠUNKO IN SIROM	130	2.30	Pšenična moka, voda, maslo (23%), sladkor, kvas, sol, sredstvo za izboljševanje (pšenični gluten, nosilec: pšenična moka, emulgator, askorbinska kislina, encimi), mleko, šunka (svinjina, sol, začimbe), sir mozzarella, sir cheddar, muškati orešček, mleti poper.	
Pain au chocolat					
RP010	PAIN AU CHOCOLAT	80	2.20	Pšenična moka, maslo (23 %), voda, sladkor, termostabilna čokolada, kvas, sol, sredstvo za zgoščevanje: gvar gumi, emulgator maščobnih kislin, askorbinska kislina, encimi.	
Cimetove rollice					
RP019	CIMETOVE ROLICE	1500	27.00	Pšenična moka, maslo (23 %), mleko, sladkor, rjavi sladkor, mleti cimet, jajca, suhi kvas, sol, kremni sir, sladkor v prahu.	
RP020	CIMETOVE ROLICE S KARAMELO	1560	28.00	Pšenična moka, maslo (23 %), mleko, sladkor, rjavi sladkor, mleti cimet, jajca, suhi kvas, sol, kremni sir, sladkor v prahu. Slana karamela: sladkor, smetana (33 %), maslo, voda, sol.	
Bananin kruh					

RP021	BANANIN KRUH	1700	24.00	Pšenična moka, maslo (23 %), banane, sladkor, jajca, rastlinsko olje, sol, pecilni prašek, temna čokolada.	
-------	---------------------	------	-------	--	--

ARIADNA PLUS d.o.o.
 Saveljska cesta 60, 1000 Ljubljana
KONTAKTI IN ODDAJA NAROČIL:
 Telefon/Whatsapp: +386 69 884 316 (Vladislav)
 Email: info@canar.si
 Spletna stran: www.canar.si

+386 69 884316
 @canareurope





www.canar.si
 info@canar.si



SVEŽE IN ZAMRZNJENO LISTNATO PECIVO Z DOSTAVO PO VSEJ SLOVENIJI

Ponudba NADEVOV za fizične osebe



Šifra	Naziv artikla	Teža, g	Cena z DDV, €	Sestava	Slika
Nadeve					
N001	SLANA KAMELA	1000	11.00	Sladkor, smetana (33 %), maslo, voda, sol. Nadev za samostojno polnjenje pečenih rogljičev. Popolno ravnovesje sladkosti in rahle slanosti bo vašim izdelkom dodalo prefinjen okus. Dobavljamo v plastični embalaži. Za polnjenje rogljičev priporočamo uporabo slaščičarske vrečke z nastavkom – praktično in čisto.	
N002	VANILJEVA KREMA	1000	8.50	Kokošje jajce, sladkor, koruzni škrob, maslo. Klasičen nadev z nežno teksturo in bogatim masleno-vanilijevim okusom. Primeren tako za domačo kot tudi profesionalno uporabo. Dobavljamo v plastični embalaži. Za polnjenje rogljičev priporočamo uporabo slaščičarske vrečke z nastavkom – praktično in čisto.	
N003	MALINOV NADEV	1000	16.50	Zamrznjena malina, sladkor, koruzni škrob, askorbinska kislina. Sadni nadev z naravnim okusom maline in rahlo kislostjo. Odlično se poda k listnatemu pecivu. Dobavljamo v plastični embalaži. Za polnjenje rogljičev priporočamo uporabo slaščičarske vrečke z nastavkom – praktično in čisto.	
N004	MANDLJEVA KREMA	1000	22.00	Mandljeva moka, maslo (23 %), sladkor, jajca, liker Amaretti. Aromatičen nadev na osnovi mandljev z izrazitim okusom in gladko teksturo. Idealna izbira za listnato pecivo. Dobavljamo v plastični embalaži. Za polnjenje rogljičev priporočamo uporabo slaščičarske vrečke z nastavkom – praktično in čisto.	

ARIADNA PLUS d.o.o.
 Saveljska cesta 60, 1000 Ljubljana
KONTAKTI IN ODDAJA NAROČIL:
 Telefon/Whatsapp: +386 69 884 316 (Vladislav)
 Email: info@canar.si
 Spletna stran: www.canar.si

+386 69 884316
 @canareurope

www.canar.si
 info@canar.si





POGOJI NAROČILA IN DOSTAVE



MINIMALNO NAROČILO:

- ZAMRZNJENI IZDELKI:
5 paketov (samo za B2B)
- PEČENI IZDELKI:
v vrednosti vsaj 10 €
- Minimalna količina naročenega
nadeva je 0,5 kg

SPREJEM NAROČIL:

- PEČENO:
vsak dan do 18.00
(najkasneje dan pred dostavo)
- ZAMRZNJENO:
 - pon-sre → za dostavo v sob
 - čet-sob → za dostavo v tor

PLAČILO:

Gotovina, kartica, PayPal, bančno nakazilo, odlog po dogovoru

NAROČILO LAHKO ODDATE:

- preko naše spletne strani – izberite izdelke jih dodajte v košarico in pošljite naročilo
- po telefonu
- preko WhatsApp-a
- po e-pošti

DOSTAVA:

- PEČENO:
ponedeljek–sobota, od 07.00 do 10.00,
v nedeljo ni dostave
- ZAMRZNJENO:
torek in sobota, od 07.00 do 10.00
 - Po Ljubljani – brezplačno
 - Po Sloveniji – 0,70 €/km iz Ljubljane
 - 50 kosov zamrznjenih izdelkov → možna individualna dostava



KONTAKTI

www.canar.si

info@canar.si

+386 69 884316

@canareurope

CANAR
Ljubljana, Slovenija

ARIADNA PLUS d.o.o.
Celovška cesta 176,
1000 Ljubljana





Navodila za peko



Hraniti pri -18°C ,
rok trajanja 90 dni



Odtaliti pri sobni temperaturi
10–12 minut



Ponovno zamrzovanje
ni dovoljeno



Pecite pri $175\text{--}185^{\circ}\text{C}$
15–20 minut



Prvih 15 minut ne odpirajte pečice



Pečene izdelke pustite počivati vsaj
20 minut, da se ohladijo



Ne shranjujte v zaprti embalaži
in pri visoki vlažnosti



Ponovno segrevanje zamrznjenega
pečenega izdelka: 150°C s konvekcijo
7 minut



5 korakov do okusnega rogljička



1 SHRANJEVANJE

V zamrzovalniku pri temperaturi
največ -16 do -18°C .



3 PEKA

15–20 minut pri temperaturi
 $175\text{--}185^{\circ}\text{C}$, odvisno od vrste
pečice. Pečico ne odpirajte prvih
12 minut! Razdalja med izdelki naj
bo vsaj 10 cm. Priporočamo peko
na peki papirju.



5 UŽIVANJE

Počasi, z mislijo in z velikim
užitkom. Naš rogljiček je lahko
tudi odličen sendvič z različnimi
nadevi.



2

ODTALJEVANJE

12–15 minut, odvisno od
temperature prostora. Odtaljenih
rogljičkov ne zamrzujte ponovno.



4

OHLADITEV

Izdelke pustite, da se ohladijo
10–15 minut pred uživanjem.

*Zelo bomo veseli vašega mnenja
na naših družbenih omrežjih.*

Dober tek!





NAŠE PREDNOSTI:

-  Uporabljamo samo maslo
-  Brez margarine, palmovega olja in konzervansov
-  Ročna izdelava
-  Proizvodnja v Ljubljani
-  Pečeni in zamrznjeni formati
-  Hiter čas priprave zamrznjenih izdelkov – 30 minut
-  Možnost prilagoditve velikosti, oblike, teže in nadeva po željah stranke
-  Univerzalno testo (za sladke in slane nadeve)
-  Brezplačna dostava v Ljubljani, 0,70 €/km po Sloveniji
-  Možnost usposabljanja za polnjenje ali dobava z že pripravljenimi nadevi (6 vrst)

