



Šifra	Naziv artikla	Teža, g	Cena na kos brez DDV, €	Število kosov v pakiranju	Cena pakiranja, brez DDV, €	Sestava	Slika
Roglički							
BZ001	KLASIČNI ROGLJIČKI	80	1.10	5	5.50	Pšenična moka, maslo (23 %), voda, sladkor, kvas, sol, sredstvo za zgoščevanje: gvar gumi, emulgator maščobnih kislin, askorbinska kislina, encimi.	
BZ002	ROGLJIČKI XL	90	1.30	5	6.50	Pšenična moka, maslo (23 %), voda, sladkor, kvas, sol, sredstvo za zgoščevanje: gvar gumi, emulgator maščobnih kislin, askorbinska kislina, encimi.	
BZ007	ROGLJIČKI S PROVANSALSKIMI ZELIŠČI	80	1.30	5	6.50	Pšenična moka, maslo (23 %), voda, sladkor, kvas, sol, provansalska zelišča (bazilika, majaron, rožmarin, čaber, žajbelj, origano, timijan, meta), sredstvo za zgoščevanje: gvar gumi, emulgator maščobnih kislin, askorbinska kislina, encimi.	
BZ008	MINI ROGLJIČKI	50	0.85	10	8.50	Pšenična moka, maslo (23 %), voda, sladkor, kvas, sol, sredstvo za zgoščevanje: gvar gumi, emulgator maščobnih kislin, askorbinska kislina, encimi.	
BZ012	ROGLJIČKI S ČOKOLADO	80	1.30	5	6.50	Pšenična moka, maslo (23 %), voda, sladkor, termostabilna čokolada, kvas, sol, sredstvo za zgoščevanje: gvar gumi, emulgator maščobnih kislin, askorbinska kislina, encimi.	
BZ014	MANDLJEVI ROGLJIČKI	110	2.00	5	10.00	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.	
BZ019	ROGLJIČKI S ŠUNKO IN SIROM	165	2.00	5	10.00	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							
BZ004	POLŽKI S KREMO IN CIMETOM	100	1.50	5	7.50	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.	
BZ005	POLŽKI S KREMO IN ROZINAMI	100	1.50	5	7.50	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.	
BZ015	POLŽKI S ČOKOLADO	100	1.50	5	7.50	Pšenična moka, maslo (23 %), voda, sladkor, termostabilna čokolada, kvas, sol, sredstvo za zgoščevanje: gvar gumi, emulgator maščobnih kislin, askorbinska kislina, encimi.	
BZ020	POLŽKI S ŠUNKO IN SIROM	130	1.70	5	8.50	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, muškadni orešček, mleti poper.	
BZ009	MINI POLŽKI S KREMO IN CIMETOM	65	1.25	10	12.50	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.	
BZ010	MINI POLŽKI S KREMO IN ROZINAMI	65	1.25	10	12.50	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							
BZ003	PAIN AU CHOCOLAT	88	1.50	5	7.50	Pšenična moka, maslo (23 %), voda, sladkor, termostabilna čokolada, kvas, sol, sredstvo za zgoščevanje: gvar gumi, emulgator maščobnih kislin, askorbinska kislina, encimi.	
BZ011	MINI PAIN AU CHOCOLAT	55	1.25	10	12.50	Pšenična moka, maslo (23 %), voda, sladkor, termostabilna čokolada, kvas, sol, sredstvo za zgoščevanje: gvar gumi, emulgator maščobnih kislin, askorbinska kislina, encimi.	
Cimetove rollice							
BZ016	CIMETOVE ROLICE	1500	1.80	12	21.60	Pšenična moka, maslo (23 %), mleko, sladkor, rjavi sladkor, mleti cimet, jajca, suhi kvas, sol, kremni sir, sladkor v prahu.	

BZ017	CIMETOVE ROLICE S KARAMELO	1560	1.88	12	22.60	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							
BZ018	BANANIN KRUH	1700	14.00	1	14.00	Pšenična moka, maslo (23 %), banane, sladkor, jajca, rastlinsko olje, sol, pecilni prašek, temna čokolada.	
BZ006	DANSKO PECIVO ZA POLNJENJE	80	1.10	5	5.50	Pšenična moka, maslo (23 %), voda, sladkor, kvas, sol, sredstvo za zgoščevanje: gvar gumi, emulgator maščobnih kislin, askorbinska kislina, encimi.	

ARIADNA PLUS d.o.o.
 Savejska 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 podjetja





Šifra	Naziv artikla	Teža, g	Cena na kos brez DDV, €	Sestava	Slika
Roglički					
BP001	KLASIČEN ROGLJIČEK	70	1.20	Pšenična moka, maslo (23 %), voda, sladkor, kvas, sol, sredstvo za zgoščevanje: gvar gumi, emulgator maščobnih kislin, askorbinska kislina, encimi.	
BP002	ROGLJIČEK S ČOKOLADNO-LEŠNIKOVIM NADEVOM	90	1.60	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).	
BP003	ROGLJIČEK S SLANO KARAMELO	90	1.60	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.	
BP004	ROGLJIČEK Z VANILJEVO KREMO	95	1.60	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.	
BP005	ROGLJIČEK Z MARMELADO	90	1.60	Pšenična moka, maslo (23 %), voda, sladkor, kvas, sol, sredstvo za zgoščevanje: gvar gumi, emulgator maščobnih kislin, askorbinska kislina, encimi. Marmelada: marelica, sladkor, citronska kislina.	
BP006	ROGLJIČEK Z MALINAMI	95	1.60	Pšenična moka, maslo (23 %), voda, sladkor, kvas, sol, sredstvo za zgoščevanje: gvar gumi, emulgator maščobnih kislin, askorbinska kislina, encimi. Malinov konfit: zamrznjena malina, sladkor, koruzni škrob, askorbinska kislina, vaniljeva krema (piščančje jajce, sladkor, koruzni škrob, maslo).	
BP018	ROGLJIČEK S PISTAČIJO	90	2.00	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).	
BP007	MANDLJEV ROGLJIČEK	110	2.00	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.	
BP016	ROGLJIČEK S ŠUNKO IN SIROM	165	2.00	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, muškatin orešček, mleti poper.	
BP023	ROGLJIČEK S PROVANSALSKIMI ZELIŠČI	70	1.40	Pšenična moka, maslo (23 %), voda, sladkor, kvas, sol, provansalska zelišča (bazilika, majaron, rožmarin, čaber, žajbelj, origano, timijan, meta), sredstvo za zgoščevanje: gvar gumi, emulgator maščobnih kislin, askorbinska kislina, encimi.	
BP024	MINI ROGLJIČEK	45	1.00	Pšenična moka, maslo (23 %), voda, sladkor, kvas, sol, sredstvo za zgoščevanje: gvar gumi, emulgator maščobnih kislin, askorbinska kislina, encimi.	
Polžki					
BP008	POLŽEK S KREMO IN CIMETOM	100	1.70	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.	

BP009	POLŽEK S KREMO IN ROZINAMI	100	1.70	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.	
BP017	POLŽEK S ČOKOLADO	100	1.70	Pšenična moka, maslo (23 %), voda, sladkor, termostabilna čokolada, kvas, sol, sredstvo za zgoščevanje: gvar gumi, emulgator maščobnih kislin, askorbinska kislina, encimi.	
BP022	POLŽEK S ŠUNKO IN SIROM	130	1.80	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, muškatin orešček, mleti poper.	


Pain au chocolat

BP010	PAIN AU CHOCOLAT	80	1.70	Pšenična moka, maslo (23 %), voda, sladkor, termostabilna čokolada, kvas, sol, sredstvo za zgoščevanje: gvar gumi, emulgator maščobnih kislin, askorbinska kislina, encimi.	
-------	-------------------------	----	------	---	---

Cimetove rolice

BP019	CIMETOVE ROLICE	1500	24.00	Pšenična moka, maslo (23 %), mleko, sladkor, rjavi sladkor, mleti cimet, jajca, suhi kvas, sol, kremni sir, sladkor v prahu.	
BP020	CIMETOVE ROLICE S KARAMELO	1560	25.00	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

BP021	BANANIN KRUH	1700	16.00	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



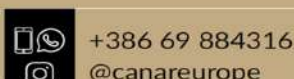
**SVEŽE IN ZAMRZNJENO
LISTNATO PECIVO**
Z DOSTAVO PO VSEJ SLOVENIJI

Ponudba NADEVOV za podjetja



Šifra	Naziv artikla	Teža, g	Cena brez DDV, €	Sestava	Slika
Nadeve					
N001	SLANA KAMELA	1000	10.00	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	7.50	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	15.00	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	20.00	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








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
rogličkov 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)

