



Šifra	Naziv artikla	Teža, g	Cena na kos brez DDV, €	Število kosov v pakiranju	Cena pakiranja, brez DDV, €	Sestava	Slika
Roglički							
R001	ROGLJIČEK S ŠUNKO IN SIROM, 1 KOS	165	2,55	1	2,55	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.	
R002	ROGLJIČEK S ŠUNKO IN SIROM, 2 KOSA	330	2,38	2	4,76	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.	
R003	MANDLJEV ROGLJIČEK, 1 KOS	110	2,23	1	2,23	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.	
R004	MANDLJEV ROGLJIČEK, 2 KOSA	220	2,08	2	4,15	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.	
Cimetove rolice							
R005	CIMETОВI ROLICI S KREMNI SIROM, 2 KOSA	250	1,85	2	3,70	Pšenična moka, maslo (23 %), mleko, sladkor, rjavi sladkor, mleti cimet, jajca, suhi kvas, sol, kremni sir, sladkor v prahu.	
R006	CIMETОВI ROLICI S KAMELO, 2 KOSA	260	1,94	2	3,87	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.	
R011	CIMETОВI ROLICI – KREMNI SIR & KAMELA, 2 KOSA	260	1,89	2	3,77	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							
R007	BANANIN KRUH	800	6,16	1	6,16	Pšenična moka, maslo (23 %), banane, sladkor, jajca, rastlinsko olje, sol, pecilni prašek, temna čokolada.	
Karamela							
R008	KAMELA KLASIKA	250	2,72	1	2,72	Sladkor, smetana (33 %), maslo, voda, sol.	
R009	KAMELA LIMONA	250	2,72	1	2,72	Sladkor, smetana (33 %), maslo, voda, limona (sok/lupinica), sol.	
R010	KAMELA AMARETTO IN KAVA	250	2,72	1	2,72	Sladkor, smetana (33 %), maslo, voda, kava, liker Amaretto, sol.	
<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-start;"> <div style="width: 30%;"> <p>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</p> </div> <div style="width: 30%; text-align: center;"> <p>+386 69 884316 @canareurope</p> </div> <div style="width: 30%; text-align: center;"> <p>www.canar.si info@canar.si</p> </div> <div style="width: 15%; text-align: center;"> </div> </div>							



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)

