



Kjer so dobre stvari doma

Katalog
2024





Naša zgodba

Naša zgodba se je začela leta 1972, ko je gospod Stanislav Pečjak (ustanovitelj družbe Pekarna Pečjak) začel z obratom za proizvodnjo keksov. Nadaljeval je s proizvodnjo testenin, kruha in nato še zamrznjenih izdelkov. Na svoji uspešni podjetniški poti je dodajal vedno nove proizvodnje linije, zato danes prodajni program družbe Pekarna Pečjak obsega: zamrznjene gotove jedi in priloge, sveže in zamrznjeno pecivo in testa, testenine, sveži kruh in pekovske izdelke, sveže slaščice, potice in kekse.

Družinsko podjetje danes vodijo člani druge generacije družine Pečjak, ki nadaljujejo njegovo pot. Največjo pozornost je namenjal kakovosti surovin in izdelkov. Večkrat je poudaril: »Naši kupci so tudi naše družine, sosedi, prijatelji. Ponuditi karkoli drugega kot najboljšje je preprosto nepredstavljivo.«



Sestavine

Tudi danes je **izbira visoko kakovostnih surovin** osnova za izdelavo vseh izdelkov Pekarne Pečjak. V izdelkih uporabljamo, **izbrane sestavine** kot so sveža skuta, sveža smetana in sveže naribana jabolka, prav tako tudi kakovostno meso, jajca in orehi.

Izdelki Pekarne Pečjak **imajo bogat nadev, vsebujejo le jajca talne reje, prednost dajemo lokalnim dobaviteljem surovin.**

Pri razvoju novih izdelkov se izogibamo nepotrebnim dodatkom, našim kupcem želimo ponuditi visoko kakovostne in okusne izdelke. Ali kot je rekel gospod Stanislav Pečjak: » Naš konzervans je mraz.«





Tradicija

Izhajamo iz **tradicionalne slovenske kuhinje**, ki je sinonim za okusno in raznoliko kulinariko. Ustvarjamo okusne izdelke, kot bi bili narejeni doma, pa vendar so pripravljeni v novih kombinacijah in na način, da sodobni potrošnik iz njih **hitro in enostavno pripravi jedi**.

Sledimo trendom, spremenjenim potrošnim navadam naših kupcev in skrbimo za kupce z zdravstvenimi omejitvami. Zato razvijamo **specialne linije izdelkov: eko (bio) izdelki, linija vegansko, izdelki brez jajc/ mleka, izdelki s funkcionalnimi lastnostmi...**

Kvaliteta

Kakovost izdelkov potrjujejo tudi najvišja priznanja pekovske branže, ki ji podeljuje Gospodarska zbornica Slovenije, **zlata odličja** za odlične pekovske izdelke, ki jih vsako leto prejme tudi Pekarna Pečjak.

Pekarna Pečjak je tudi imetnik **IFS Food standarda**, s katerim dokazuje, da proizvodnja in pakiranje izdelkov varno in ustreza zakonodajnim zahtevam. S tem dosega zahteve tudi tistih trgovcev, ki standard postavljajo kot pogoj za vstop v krog dobaviteljev.

Pekarna Pečjak v slovenskem prostoru uživa precejšnje zaupanje. V letih 2020 in 2021 je prejemnik nagrade **Trusted Brand**, kot **najbolj zaupanja vredna blagovna znamka za kruh in pekovsko pecivo** po mnenju slovenskih potrošnikov.



2

proizvodnji
enoti

17

tujih trgov

50

let proizvodnje
prehrambnih
izdelkov

23

lastnih
prodajnih mest

20

linij potujoče
trgovine

10,000

ton proizvedenih izdelkov
na leto

2,300

ton proizvedenega
bureka na leto

Naše številke

V dveh proizvodnih enotah (Škofljica in Trzin) letno proizvedemo 10.000 ton izdelkov. Pekarna Pečjak je **vodilni slovenski proizvajalec zamrznjenih izdelkov iz listnatega, listnato-kvašenega, vlečenega in krompirjevega testa** ter **eden največjih proizvajalcev bureka v Evropski Uniji** (letna proizvodnja bureka 2.300 ton).

Najpomembnejši izvozni trgi Pekarne Pečjak so Hrvaška, Švedska, Avstrija, Švica in Nemčija. Prisotno pa je tudi na trgih Črne gore, Italije, Slovaške, Republike Češke, Nizozemske, Velike Britanije, Irske, Estonije, Bolgarije, Bosne in Hercegovine, Španije in Danske.

Zaupanje v odličnost storitve podjetja Pekarna Pečjak našim partnerjem zagotavlja:

- **širina prodajnega programa,**
- **razvejana mreža prodajnih mest**
(23 lastnih trgovin, 20 potujočih trgovin ter prodajna mesta večine trgovcev in bencinskih servisov) in
- **močna lastna distribucija.**





K a z a l o

ZAMRZNJENI IZDELKI	10
SLADKO PECIVO	11
SLANO PECIVO	25
MINI PECIVO	29
SAMOSTOJNE JEDI IN PRILOGE	33
TESTA	49
TESTENINE	52
TESTENINE ZA JUHO	53
TESTENINE ZA PRILOGE	56
EKO TESTENINE	57
BREZGLUTENSKI IZDELKI	59
KAZALO SPECIALNIH LINIJ IZDELKOV	60
VEGANSKI IZDELKI	60
EKO IZDELKI	60
BREZGLUTENSKI IZDELKI	60
IZDELKI BREZ MLEKA IN JAJC	61

L e g e n d a

- | | | | |
|--|--|---|---|
|  Teža zamrznjenega izdelka |  Teža pripravljenega izdelka |  Teža enote mere (zavitka) |  Število enot v kartonu |
|  Odtaljevanje pri sobni temperaturi |  Odtaljevanje v hladilniku |  Odtaljevanje v mikrovalovni pečici |  Peka (čas in temperatura) |
|  Kuhanje (čas in temperatura) |  Cvrenje (čas in temperatura) |  Priprava v mikrovalovni pečici (čas in moč) |  Vzhajanje (čas) |
|  Brez jajc |  Brez mleka | G Gastro pakiranje | M Maloprodajno pakiranje |

VT – vlečeno testo
LKT – listnato kvašeno testo
KT – kvašeno testo





Zamrznjeni izdelki

SLADKO PECIVO

SLANO PECIVO

MINI PECIVO

SAMOSTOJNE JEDI IN
PRILOGE



Sladko pecivo



FRANCOSKI ROGLJIČI, VZHAJANI

Koda					
G 717	70 g	50 g	70 g	72 x 70 g	
G 7976	90 g	70 g	90 g	50 x 90 g	
	30-40 min		14-16 min (180-200 °C)	LKT	



MASLENI FRANCOSKI ROGLJIČI

Koda					
G 750	85 g	70 g	85 g	60 x 85 g	
G 7714	60 g	50 g	60 g	100 x 60 g	
	40-60 min		14-16 min (180-200 °C)	LKT	

MASLENI FRANCOSKI ROGLJIČI

Koda					
G 7723	70 g	50 g	70 g	70 x 70 g	
	40-60 min		14-16 min (180-200 °C)	LKT	



FRANCOSKI ROGLJIČI Z MARELIČNIM NADEVOM

Koda					
M 550	90 g	70 g	900 g	4 x 900 g	
G 724	90 g	70 g	90 g	56 x 90 g	
G 737	110 g	90 g	110 g	45 x 110 g	
G 7960	65 g	50 g	65 g	80 x 65 g	
	30-40 min		14-18 min (180-200 °C)	LKT	

FRANCOSKI ROGLJIČI S ČOKOLADNO-LEŠNIKOVIM NADEVOM

Koda					
G 786	110 g	90 g	110 g	45 x 110 g	
M 1804	90 g	70 g	900 g	4 x 900 g	
G 7906	90 g	70 g	90 g	56 x 90 g	
	30-40 min		14-18 min (180-200 °C)	LKT	



TEMNI FRANCOSKI ROGLJIČI,
VZHAJANI

Koda					
G 747	90 g	70 g	90 g	56 x 90 g	
	40-60 min		14-16 min (180-200 °C)	LKT	



TEMNI FRANCOSKI ROGLJIČI
Z MARELIČNIM NADEVOM

Koda					
G 1839	110 g	90 g	110 g	56 x 110 g	
	30-40 min		14-16 min (180-200 °C)	LKT	



FRANCOSKI ROGLJIČI
BREZ MLEKA IN JAJC

Koda					
M, G 3034	70 g	50 g	1000 g	6 x 1000 g	
	40-60 min		14-16 min (180-200 °C)	LKT	



AJDOVI ROGLJIČI
Z OREHI

Koda					
G 547	80 g	70 g	800 g	4 x 800 g	
G 7909	80 g	70 g	80 g	60 x 80 g	
	40-60 min		15-17 min (180-200 °C)	LKT	



FRANCOSKI ROGLJIČI
Z VANILJEVIM NADEVOM

Koda					
G 753	90 g	70 g	90 g	56 x 90 g	
	40-60 min		15-18 min (180-200 °C)	LKT	



NAVIHANCI
Z MARELIČNIM NADEVOM

Koda					
G 1724	70 g	60 g	70 g	56 x 70 g	
G 7707	100 g	80 g	100 g	70 x 100 g	
	40-60 min		14-17 min (180-200 °C)	LKT	



NAVIHANCI
Z NADEVOM IZ GOZDNIH SADEŽEV

Koda					
M 535	100 g	80 g	1000 g	4 x 1000 g	
G 1853	100 g	80 g	100 g	70 x 100 g	
	40-60 min		14-17 min (180-200 °C)	LKT	



NAVIHANCI
S ČOKOLADNO-LEŠNIKOVIM NADEVOM

Koda					
G 1833	70 g	60 g	70 g	56 x 70 g	
G 7705	100 g	80 g	100 g	70 x 100 g	
G 1743	140 g	120 g	140 g	50 x 140 g	
M 541	100 g	80 g	1000 g	4 x 1000 g	
	40-60 min		14-17 min (180-200 °C)	LKT	



NAVIHANCI CHIA
Z BRESKOVIM NADEVOM

Koda					
G 7701	100 g	80 g	100 g	70 x 100 g	
	30-40 min		14-18 min (180-200 °C)	LKT	



NAVIHANCI
Z VANILJEVIM NADEVOM

Koda					
G 1854	100 g	80 g	100 g	70 x 100 g	
G 1852	140 g	1200 g	140 g	50 x 140 g	
M 536	100 g	80 g	1000 g	4 x 1000 g	
	60-90 min		14-17 min (180-200 °C)	LKT	



TEMNI NAVIHANCI
S ČOKOLADNO-LEŠNIKOVIM NADEVOM

Koda					
G 7709	100 g	80 g	100 g	70 x 100 g	
	40-60 min		14-17 min (180-200 °C)	LKT	



ŽEPKI
Z JABOLČNIM NADEVOM

Koda					
G 1900	60 g	50 g	60 g	140 x 60 g	
G 1898	1200 g	100 g	1200 g	70 x 1200 g	
	30-60 min		14-17 min (180-200 °C)	LKT	



MASLENI REŠETKI
Z JABOLČNIM NADEVOM

Koda					
G 7726	140 g	120 g	140 g	50 x 140 g	
G 7728	100 g	80 g	100 g	70 x 100 g	
	30-60 min		14-17 min (180-200 °C)	LKT	



ŽEPKI
S SKUTNIM NADEVOM

Koda					
G 1864	120 g	100 g	120 g	70 x 120 g	
	40-60 min		14-17 min (180-200 °C)	LKT	



ŽEPKI
S ČOKOLADNO-LEŠNIKOVIM NADEVOM

Koda					
G 1899	120 g	100 g	120 g	70 x 120 g	
	40-60 min		14-17 min (180-200 °C)	LKT	



MASLENI REŠETKI
Z OREHOVIM NADEVOM

Koda					
G 7727	100 g	80 g	100 g	70 x 100 g	
	30-40 min		14-16 min (180-200 °C)	LKT	



REŠETKI
S ČOKOLADNIM IN VANILJEVIM NADEVOM

Koda					
G 7706	100 g	80 g	100 g	70 x 100 g	
	30-40 min		14-16 min (180-200 °C)	LKT	



ŽEPKI
Z OREHOVIM NADEVOM

Koda					
G 778	120 g	100 g	120 g	70 x 120 g	
	40-60 min		14-17 min (180-200 °C)	LKT	



PEHTRANOVI
ŠTRUKLJI

Koda					
G 7761	100 g	80 g	100 g	50 x 100 g	
	60-90 min		14-16 min (170-190 °C)	KT	



REŠETKI
Z JOGURTNIM IN MALINOVIM NADEVOM

Koda					
G 7759	100 g	80 g	100 g	70 x 100 g	
	30-40 min		14-16 min (180-200 °C)	LKT	



KOŠARICE Z JABOLČNIM IN VANILJEVIM NADEVOM

Koda					
G 7007	100 g	80 g	100 g	30 x 100 g	
 30-40 min	 14-16 min (180-200 °C)	LKT			



ENOJNE LADJICE

Koda					
G 754	120 g	100 g	120 g	50 x 120 g	
 40-60 min	 15-17 min (180-200 °C)	LKT			



TEMNE BOROVNIČEVE PALČKE

Koda					
G 7710	100 g	80 g	100 g	70 x 100 g	
	30-40 min		14-16 min (180-200 °C)		LKT



ČOKOLADNE ŠPIRALE

Koda					
G 751	100 g	80 g	100 g	80 x 100 g	
G 745	140 g	120 g	140 g	50 x 100 g	

 30-40 min
  15-17 min (180-200 °C)
 LKT



MASLENE ŠPIRALE Z JABOLČNIM NADEVOM

Koda					
G 1851	140 g	120 g	140 g	50 x 140 g	
M, G 520	60 g	50 g	1000 g	4 x 1000 g	
 15-60 min	 14-18 min (180-200 °C)	LKT			

MASLENE ŠPIRALE S ČOKOLADO

Koda					
M, G 519	60 g	50 g	1000 g	4 x 1000 g	
 20-30 min	 14-16 min (180-200 °C)	LKT			



OSJA GNEZDA

Koda					
G 738	140 g	120 g	140 g	50 x 140 g	
 30-40 min	 15-17 min (180-200 °C)	LKT			



100 %
SLOVENSKA
SKUTA

SKUTNI ZAVITEK
IZ LISTNATEGA TESTA

Koda					
G 706	1000 g	800 g	1000 g	2 x 5000 g	
	50-60 min		30-40 min (180-200 °C)	LT	



VIŠNJEV ZAVITEK
IZ LISTNATEGA TESTA

Koda					
G 762	1000 g	800 g	1000 g	2 x 5000 g	
	50-60 min		30-40 min (180-200 °C)	LT	



JABOLČNI ZAVITEK
IZ LISTNATEGA TESTA

Koda					
G 705	1000 g	800 g	1000 g	2 x 5000 g	
	50-60 min		30-40 min (180-200 °C)	LT	



VEGAN

JABOLČNI ZAVITEK
IZ VLEČENEGA TESTA

Koda					
G 7715	1000 g	800 g	1000 g	4 x 3000 g	
M, G 7725	1000 g	800 g	3000 g	4 x 3000 g	
	60-90 min		40-50 min (170-190 °C)	VT	



100 %
SLOVENSKA
SKUTA

MEŠANI ZAVITEK
IZ VLEČENEGA TESTA

Koda					
G 7716	1000 g	800 g	1000 g	4 x 3000 g	
	60-90 min		40-50 min (170-190 °C)	VT	



100 %
SLOVENSKA
SKUTA

SKUTNI ZAVITEK
IZ VLEČENEGA TESTA

Koda					
G 7717	1000 g	800 g	1000 g	4 x 3000 g	
	60-90 min		40-50 min (170-190 °C)	VT	



100 %
SLOVENSKA
SKUTA

VIŠNJEV ZAVITEK
S SKUTO IZ VLEČENEGA TESTA

Koda					
G 7722	1000 g	800 g	1000 g	4 x 3000 g	
	60-90 min		40-50 min (170-190 °C)	VT	



VEGAN

JABOLČNI ZAVITEK IZ VLEČENEGA TESTA
PREMIUM (pečen in zamrznjen)

Koda					
G 7935	200 g	200 g	200 g	24 x 200 g	
	3-4 h		10-12 h	VT	

100 %
SLOVENSKA
SKUTA



SKUTNI ZAVITEK IZ VLEČENEGA TESTA
PREMIUM (pečen in zamrznjen)

Koda					
G 7936	200 g	200 g	200 g	24 x 200 g	
	3-4 h		10-12 h		VT

100 %
SLOVENSKA
SKUTA



VIŠNJJEV ZAVITEK S SKUTO IZ VLEČENEGA
TESTA PREMIUM (pečen in zamrznjen)

Koda					
G 7937	200 g	200 g	200 g	24 x 200 g	
	3-4 h		10-12 h		VT



ŠTRUDELJ JABOLČNI
(pečen in zamrznjen)

Koda					
G 597	500 g	500 g	500 g	12 x 500 g	
	3-4 h		6-8 h		VT

100 %
SLOVENSKA
SKUTA



ŠTRUDELJ SKUTNI
(pečen in zamrznjen)

Koda					
G 598	500 g	500 g	500 g	12 x 500 g	
	3-4 h		6-8 h		VT

100 %
SLOVENSKA
SKUTA



ŠTRUDELJ BOROVNIČEV
(pečen in zamrznjen)

Koda					
G 599	500 g	500 g	500 g	12 x 500 g	
	3-4 h		6-8 h		VT

100 %
SLOVENSKA
SKUTA



ŠTRUDELJ BOROVNIČEV
S SKUTO 3/1

Koda					
G 7016	1000 g	800 g	3000 g	4 x 3000 g	
	60-90 min		40-50 min (170-190 °C)		VT



JABOLČNA PITA
(pečena in zamrznjena)

Koda					
G 1886	4000 g	4000 g	4000 g	14000 g	
	3-4 h				

100 %
SLOVENSKA
SKUTA



SKUTNA PITA
(pečena in zamrznjena)

Koda					
G 1887	3200 g	3200 g	3200 g	3200 g	
	3-4 h				



VIŠNJEVA PITA
(pečena in zamrznjena)

Koda					
G 1888	4000 g	4000 g	4000 g	4000 g	
	3-4 h				



BISKVITNI KOLAČ S PEHTRANOM
(pečen in zamrznjen)

Koda					
G 1890	3200 g	3200 g	3200 g	3200 g	
	1-2 h				



BISKVITNI KOLAČ Z LEŠNIKI
(pečen in zamrznjen)

Koda					
G 1914	3600 g	3600 g	3600 g	3600 g	
	1-2 h				



BISKVITNI KOLAČ Z MALINAMI
(pečen in zamrznjen)

Koda					
G 1915	3800 g	3800 g	3800 g	3800 g	
	1-2 h				



MAFINI S ČOKOLADO
(pečeni in zamrznjeni)

Koda					
G 7009	50 g	50 g	50 g	24 x 50 g	
	1-2 h				



MAFINI Z BOROVNICAMI
(pečeni in zamrznjeni)

Koda					
G 7010	50 g	50 g	50 g	24 x 50 g	
	1-2 h				

100 %
SLOVENSKA
SKUTA



GIBANICA
(pečena in zamrznjena)

Koda					
M, G 590	500 g	500 g	500 g	10 x 500 g	
G 766	6300 g	6300 g	6300 g	6300 g	
	2-4 h				





Slano pecivo



FRANCOSKI ROGLJIČI S KALJENIMI SEMENI

Koda					
G 7013	90 g	70 g	90 g	70 x 90 g	
	40-60 min		15-18 min (180-200 °C)	LKT	



KRALJEVE ŠTRUČKE FIT

Koda					
G 727	70 g	60 g	70 g	60 x 70 g	
G 731	95 g	80 g	95 g	60 x 95 g	
	30-60 min		14-18 min (180-200 °C)	LKT	



TEMNE KRALJEVE ŠTRUČKE S SEZAMOM

Koda					
G 728	70 g	60 g	70 g	60 x 70 g	
G 729	95 g	80 g	95 g	40 x 95 g	
	30-60 min		14-18 min (180-200 °C)	LKT	



KRALJEVE ŠTRUČKE

Koda					
G 1855	120 g	100 g	120 g	40 x 120 g	
G 781	90 g	70 g	90 g	80 x 90 g	
	30-60 min		14-17 min (180-200 °C)	LKT	



FRANCOSKI ROGLJIČI S ŠUNKO IN SIROM

Koda					
G 1906	100 g	80 g	100 g	70 x 100 g	
	30-40 min		15-17 min (180-200 °C)	LKT	

Slano pecivo



PIZZA ŽEPKI

Koda					
G 795	150 g	130 g	150 g	50 x 150 g	
	60-90 min		15-18 min (180-200 °C)	LKT	

ŽEPKI S PIŠČANČJIM NADEVOM

Koda					
G 1702	150 g	130 g	150 g	50 x 150 g	
	60-90 min		15-18 min (180-200 °C)	LKT	

ŽEPKI MARGERITA

Koda					
G 755	150 g	130 g	150 g	50 x 150 g	
	60-90 min		15-18 min (180-200 °C)	LKT	

KORENINE S HAMBURŠKO SLANINO

Koda					
G 7006	120 g	100 g	120 g	70 x 120 g	
	30-40 min		18-24 min (180-200 °C)	LT	

Slano pecivo

100 %
SLOVENSKA
SKUTA



SLANE SKUTNE BLAZINICE

Koda					
M, G 3017	80 g	60 g	2000 g	4 x 2000 g	
	30-40 min		20-25 min (180-200 °C)	LT	

SIROVI POLŽKI

Koda					
G 1694	100 g	80 g	100 g	80 x 100 g	
G 7741	160 g	140 g	160 g	50 x 160 g	
	20-40 min		14-18 min (180-200 °C)	LKT	

PIZZA POLŽKI

Koda					
G 7742	160 g	140 g	160 g	50 x 160 g	
	30-40 min		15-18 min (180-200 °C)	LKT	

ZLATE ŠKOLJKE

Koda					
G 7004	75 g	60 g	75 g	60 x 75 g	
	20-30 min		14-16 min (180-200 °C)	LKT	



Mini pecivo



EKSTRA MINI FRANCOSKI ROGLJIČKI

Koda					
M, G 7503	15 g	12 g	1000 g	4 x 1000 g	
	15-20 min		11-13 min (180-200 °C)	LKT	



MINI FRANCOSKI PREMIUM MASLENI ROGLJIČKI

Koda					
G 563	30 g	25 g	1000 g	4 x 1000 g	
	40-60 min		13-15 min (180-200 °C)	LKT	



MINI FRANCOSKI MASLENI ROGLJIČI

Koda					
M, G 551	30 g	25 g	1000 g	4 x 1000 g	
	15-20 min		13-15 min (180-200 °C)	LKT	



MINI FRANCOSKI ROGLJIČI Z MARELIČNIM NADEVOM

Koda					
M, G 553	30 g	25 g	1000 g	4 x 1000 g	
M 571	30 g	25 g	510 g	6 x 510 g	
	15-20 min		13-15 min (180-200 °C)	LKT	



MINI ROGLJIČI S ČOKOLADNO-LEŠNIKOVIM NADEVOM

Koda					
M, G 554	30 g	25 g	1000 g	4 x 1000 g	
M 572	30 g	25 g	510 g	6 x 510 g	
	15-20 min		13-15 min (180-200 °C)	LKT	



MINI DVOBARVNI FRANCOSKI ROGLJIČI

Koda					
M, G 7504	30 g	25 g	1000 g	4 x 1000 g	
M 573	30 g	25 g	510 g	6 x 510 g	
	20-30 min		14-16 min (170-190 °C)	LKT	



MINI ŽEPKI
Z MARELIČNIM NADEVOM

Koda					
M, G 570	26 g	21 g	1000 g	4 x 1000 g	
	15-20 min		12-15 min (180-200 °C)	LKT	



MINI OREHOVI ŠTRUKELJČKI

Koda					
M, G 583	40 g	32 g	1000 g	4 x 1000 g	
	30-40 min		14-17 min (180-200 °C)	LKT	



MINI ŽEPKI
S ČOKOLADNO-LEŠNIKOVIM NADEVOM

Koda					
M, G 586	26 g	21 g	1000 g	4 x 1000 g	
	15-20 min		12-15 min (180-200 °C)	LKT	



MINI ŽEPKI
S KOKOSOVIM NADEVOM

Koda					
M, G 588	26 g	21 g	1000 g	4 x 1000 g	
	15-20 min		12-15 min (180-200 °C)	LKT	



MINI PIZZA ŽEPKI

Koda					
M, G 587	26 g	21 g	1000 g	4 x 1000 g	
	20-30 min		14-16 min (180-200 °C)	LKT	



MINI KRALJEVA FIT ŠTRUČKA

Koda					
M, G 574	30 g	25 g	1000 g	4 x 1000 g	
	15-20 min		13-15 min (180-200 °C)	LKT	



MINI ŽEPKI
Z NADEVOM IZ GOZDNIH SADEŽEV

Koda					
M 1921	26 g	21 g	800 g	5 x 800 g	
	15-20 min		12-15 min (180-200 °C)	LKT	



Samostojne jedi in priloge



SKUTNI BUREK

Koda					
G 1731	300 g	250 g	300 g	20 x 300 g	
G 791	260 g	220 g	260 g	36 x 260 g	
M 510	260 g	220 g	780 g	6 x 780 g	
M, G 1730	350 g	300 g	350 g	20 x 350 g	
M, G 3030	155 g	130 g	2015 g	4 x 2015 g	
	40-60 min		30-40 min (180-200 °C)	VT	



SKUTNI BUREK (pečen in zamrznjen)

Koda					
G 3081	220 g	220 g	220 g	18 x 220 g	
	3-4 h		4-6 min (600-900 W)	VT	



OKROGEL SKUTNI BUREK

Koda					
G 739	1100 g	1000 g	1100 g	6 x 1100 g	
	60-90 min		35-45 min (180-200 °C)	VT	



SKUTNI BUREK - PALČKA

Koda					
G 7754	80 g	60 g	80 g	90 x 80 g	
	40-60 min		25-30 min (180-200 °C)	VT	



JABOLČNI BUREK

Koda					
G 1739	160 g	130 g	160 g	50 x 160 g	
G 1740	270 g	220 g	270 g	36 x 270 g	
	30-60 min		30-40 min (180-200 °C)	VT	



JABOLČNI BUREK - PALČKA

Koda					
G 7729	80 g	60 g	80 g	90 x 80 g	
	40-60 min		25-30 min (180-200 °C)	VT	

100 %
GOVEJE
MESO



MESNI BUREK

Koda					
G 792	260 g	220 g	260 g	36 x 260 g	
M 515	260 g	220 g	780 g	6 x 780 g	
G 798	150 g	130 g	155 g	60 x 155 g	
30-60 min 30-40 min (180-200 °C) VT					

100 %
GOVEJE
MESO



MESNI BUREK (pečen in zamrznjen)

Koda					
G 3082	220 g	220 g	220 g	18 x 220 g	
3-4 h 4-6 min (600-900 W) VT					

100 %
GOVEJE
MESO



OKROGEL MESNI BUREK

Koda					
G 748	1100 g	1000 g	1100 g	6 x 1100 g	
60-90 min 35-45 min (180-200 °C) VT					

100 %
SLOVENSKA
SKUTA



AJDOV BUREK S SKUTO

Koda					
M 527	260 g	220 g	260 g	36 x 260 g	
G 797	260 g	220 g	780 g	6 x 780 g	
40-60 min 30-40 min (180-200 °C) VT					



PIZZA BUREK

Koda					
G 7747	260 g	220 g	260 g	36 x 260 g	
M 792	260 g	220 g	780 g	6 x 780 g	
40-60 min 30-40 min (180-200 °C) VT					

VEGAN



BUREK À LA MESNI

Koda					
M 575	260 g	220 g	520 g	8 x 520 g	
G 7103	260 g	220 g	260 g	36 x 260 g	
35-40 min 25-30 min (180-200 °C) VT					

VEGAN



BUREK S ČIČERIKINO KREMO

Koda					
M 2055	240 g	210 g	240 g	40 x 240 g	
G 2056	240 g	210 g	720 g	6 x 720 g	
30-40 min 30-35 min (180-200 °C) VT					



PIŠČANČJI BUREK

Koda					
G 8035	260 g	220 g	260 g	36 x 260 g	
G 780	155 g	130 g	2015 g	4 x 2015 g	
30-60 min 30-40 min (180-200 °C) VT					



KROMPIRJEV BUREK

Koda					
G 796	260 g	220 g	260 g	36 x 260 g	
	40-60 min		30-40 min (180-200 °C)	VT	



BUREK S SKUTO IN ŠPINAČO

Koda					
G 7753	260 g	220 g	260 g	36 x 260 g	
	40-60 min		30-40 min (180-200 °C)	VT	



BUREK S SKUTO IN ŠPINAČO - PALČKA

Koda					
G 3000179	80 g	60 g	80 g	90 x 80 g	
	40-60 min		25-30 min (180-200 °C)	VT	



POROV BUREK

Koda					
G 793	260 g	220 g	260 g	36 x 260 g	
	40-60 min		30-40 min (180-200 °C)	VT	





CMOKI Z MARELIČNIM NADEVOM

Koda				
M 533	50 g	500 g	9 x 500 g	
M, G 1789	50 g	1000 g	8 x 1000 g	
10-13 min				



CMOKI Z JAGODNIM NADEVOM

Koda				
M, G 3065	50 g	2000 g	4 x 2000 g	
M 1040	50 g	500 g	9 x 500 g	
10-13 min				



KRUHOVI CMOKI

Koda				
M, G 3033	100 g	1000 g	8 x 1000 g	
10-13 min				



ZDROBOVI CMOKI

Koda				
M, G 3058	25 g	2000 g	4 x 2000 g	
10-13 min				



CMOKI S ČOKOLADNO-LEŠNIKOVIM NADEVOM

Koda				
M, G 1981	50 g	500 g	9 x 500 g	
10-13 min				



CMOKI Z BOROVNIČEVIM NADEVOM

Koda				
M, G 3001	50 g	2000 g	4 x 2000 g	
M 532	50 g	500 g	9 x 500 g	
10-13 min				



KROMPIRJEVI SVALJKI BREZ SKUTE

Koda			
M, G 3047	2000 g	4 x 2000 g	
Dokler ne priplavajo na površje.			



KROMPIRJEVI SVALJKI S SKUTO

Koda			
M 523	500 g	9 x 500 g	
M, G 3032	1000 g	8 x 1000 g	
M, G 3010	2000 g	4 x 2000 g	
Dokler ne priplavajo na površje.			



CMOKI S SLIVOVIM NADEVOM

Koda				
M 528	50 g	400 g	9 x 400 g	
M, G 3021	50 g	2000 g	4 x 2000 g	
10-13 min				



PIRINI CMOKI Z MARELIČNIM NADEVOM

Koda				
M, G 3061	50 g	1000 g	8 x 1000 g	
10-13 min				



DOMAČI SVALJKI

Koda			
M, G 3100	2000 g	5 x 2000 g	
Dokler ne priplavajo na površje.			



NJOKI NONA

Koda				
M, G 3050	25 g	2000 g	4 x 2000 g	
Dokler ne priplavajo na površje.				



KMEČKI SVALJKI BREZ SKUTE

Koda			
M, G 3069	1000 g	8 x 1000 g	

Dokler ne priplavajo na površje.



KMEČKI KORUZNI SVALJKI

Koda			
M, G 3070	1000 g	8 x 1000 g	

Dokler ne priplavajo na površje.



KMEČKI RŽENI SVALJKI

Koda			
M, G 3071	1000 g	8 x 1000 g	

Dokler ne priplavajo na površje.



KMEČKI AJDOVI SVALJKI

Koda			
M 539	400 g	9 x 400 g	
G 3072	1000 g	8 x 1000 g	

Dokler ne priplavajo na površje.



PIRINI SVALJKI

Koda			
M, G 3062	1000 g	8 x 1000 g	
M 548	500 g	9 x 500 g	

Dokler ne priplavajo na površje.



KANELONI
S SIROVIM NADEVOM

Koda				
M, G 540	100 g	800 g	8 x 800 g	

6-8 min (170-180 °C)



KANELONI
S ŠPINAČO IN BELIM SIROM

Koda				
M, G 1918	100 g	800 g	8 x 800 g	

6-8 min (170-180 °C)

100%
GOVEJE
MESO



KANELONI Z MESNIM NADEVOM

Koda				
M, G 502	100 g	800 g	8 x 800 g	

6-8 min (170-180 °C)



KANELONI S ŠUNKO IN SIROM

Koda				
M, 516	100 g	400 g	9 x 400 g	
M, G 507	100 g	800 g	8 x 800 g	

6-8 min (170-180 °C)



PIŠČANČJI KANELONI

Koda				
M, G 503	100 g	800 g	8 x 800 g	

6-8 min (170-180 °C)



KANELONI Z GOBAMI

Koda				
M, G 3069	100 g	800 g	8 x 800 g	

6-8 min (170-180 °C)



ZDROBOVI OCVRTKI

Koda			
M, G 513	1000 g	8 x 1000 g	
6-8 min (170-180 °C)			



OCVRTKI S SIROM

Koda			
M 531	500 g	9 x 500 g	
M, G 3009	2000 g	4 x 2000 g	
6-8 min (170-180 °C)			



DOMAČI SKUTNI ŠTRUKLJI

Koda				
M 518	250 g	500 g	9 x 500 g	
M, G 3037	150 g	1000 g	8 x 1000 g	
G 1701	650 g	600 g	13 x cca 600 g	
60 min 2-3 min (600-900 W) 25-30 min VT				



SKUTNI ŠTRUKLJI (porcijski)

Koda				
G 7731	100 g	100 g	100 x 100 g	
60 min 2-3 min (600-900 W) 25-30 min VT				



DOMAČI SLADKI SKUTNI ŠTRUKLJI

Koda				
G 1716	600 g	600 g	13 x cca 600 g	
M, G 3022	150 g	1000 g	8 x cca 1000 g	
60 min 2-3 min (600-900 W) 25-30 min VT				



AJDOVI ŠTRUKLJI Z OREHI

Koda				
M, G 3053	150 g	1000 g	5 x 1000 g	
60 min 2-3 min (600-900 W) 25-30 min KT				
90-120 min 15-18min (170-180°C)				



AJDOVI ŠTRUKLJI Z LEŠNIKOVO KREMO

Koda				
M 577	500 g	500 g	9 x 500 g	
40-60 min 30-40 min KT				



KORENČKOVI ŠTRUKLJI

Koda				
G 1936	600 g	600 g	13 x cca 600 g	
25-30 min (90-100 °C) VT				



AJDOVI ŠTRUKLJI S SKUTO

Koda				
G 1715	600 g	600 g	13 x cca 600 g	
25-30 min (90-100 °C) KT				



VZHAJANI OREHOVI ŠTRUKLJI

Koda				
M 517	250 g	500 g	9 x 500 g	
M, G 3007	150 g	2000 g	4 x 2000 g	
60 min 2-3 min (600-900 W) 25-30 min KT				
90-120 min 15-18min (170-180°C)				



GLUHI ŠTRUKLJI

Koda				
G 1941	300 g	300 g	27 x cca 300 g	
25-30 min (90-100 °C) KT				



ZELENJAVNE POLPETE

Koda				
M, G 1925	500 g	800 g	8 x 800 g	
M 578	500 g	500 g	9 x 500 g	
4-6 min (170-180 °C)				



SOJINE POLPETE

Koda				
M, G 1926	50 g	800 g	8 x 800 g	
4-6 min (170-180 °C)				



POLPETE
Z BROKOLIJEM IN CVETAČO

Koda				
M, G 1927	50 g	800 g	8 x 800 g	
4-6 min (170-180 °C)				



SIROVE POLPETE

Koda				
M, G 3051	50 g	2000 g	4 x 2000 g	
4-6 min (170-180 °C)				



SIROVI TORTELINI

Koda			
M, G 3073	1000 g	8 x 1000 g	
8-10 min			



MESNI TORTELINI

Koda			
M, G 3074	1000 g	8 x 1000 g	
8-10 min			



ŠPINAČNI TORTELINI

Koda			
M, G 3075	1000 g	8 x 1000 g	
8-10 min			



KROMPIRJEVI TORTELINI - NADEV TIP
ŽLIKROFA

Koda			
M, G 3084	1000 g	8 x 1000 g	
8-10 min			



PALAČINKE

Koda				
G 522	60 g	500 g	10 x 500 g	
M, G 771	60 g	1200 g	6 x 1200 g	
1,5-4 h 5-14 min (500-800 W) Prestavite iz plastične podložke na krožnik.				



AJDOVE PALAČINKE

Koda				
M, G 772	70 g	1400 g	6 x 1400 g	
3-4 h 12-14 min (500-800 W) Prestavite iz plastične podložke na krožnik.				



PALAČINKE Z OREHOVIM NADEVOM

Koda				
M, G 774	100 g	100 g	40 x 100 g	
M 580	100 g	400 g	9 x 400 g	
3-4 h 2-7 min (500-600 W) Plastična podložka je primerna za v mikrovalovno pečico.				



PALAČINKE Z MARELIČNIM NADEVOM

Koda				
M, G 1700	71,5 g	71,5 g	5 x 20 kos	
M 525	71,5 g	500 g	9 x 500 g	
3-4 h 2-7 min (500-600 W) Plastična podložka je primerna za v mikrovalovno pečico.				



PALAČINKE
S SKUTNIM NADEVOM

Koda				
G 773	100 g	100 g	40 x 100 g	
3-4 h 5-7 min (500-800 W)				



PALAČINKE
S ČOKOLADNO-LEŠNIKOVIM NADEVOM

Koda				
M, G 775	71,5 g	71,5 g	5 x 20 kos	
M 1780	71,5 g	500 g	9 x 500 g	
3-4 h 2-7 min (500-600 W) Plastična podložka je primerna za v mikrovalovno pečico.				



PIZZA S SIROM
V PLADNJU

Koda					
M, G 1744	950 g	800 g	950 g	6 x 950 g	
60-90 min 15-18 min (200-220 °C)					



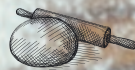
LOVSKA PIZZA

Koda					
M, G 1745	950 g	800 g	950 g	6 x 950 g	
60-90 min 15-18 min (200-220 °C) LKT					



PIZZA V BANJICAH

Koda					
M, G 7712	950 g	800 g	950 g	6 x 950 g	
60-90 min 15-18 min (200-220 °C) LKT					



Testa

LISTNATO TESTO

VLEČENO TESTO

TESTO ZA PIZZO

TESTO ZA LAZANJO

Testa



LISTNATO TESTO

Koda				
M 500	500 g	500 g	9 x 500 g	
G 1860	2000 g	1000 g	5 x 2000 g	
	60-120 min		30-40 min (180-200 °C)	



RAZVALJANO LISTNATO TESTO

Koda				
M 546	500 g	500 g	9 x 500 g	
G 7760	400 g	1000 g	6000 g	
	40-60 min		30-40 min (180-200 °C)	

LISTNATO KVAŠENO TESTO

Koda				
M 1801	600 g	900 g	9 x 900 g	
 40-60 min	 2-3 h (27-33 °C)	 12-15 min (180-200 °C)		



VLEČENO TESTO, ZAMRZNJENO

Koda				
M 566	500 g	500 g	9 x 500 g	
	3-4 h		35-45 min (180-200 °C)	



VLEČENO TESTO, SVEŽE

Koda				
M 455	500 g	500 g	9 x 500 g	
G 456	625 g	5000 g	5000 g	
35-45 min (180-200 °C)				



TESTO ZA PIZZO

Koda				
M, G 512	140 g	560 g	9 x 560 g	
60-90 min 30-40 min 8-10 min (200-230 °C)				



DELNO VZHAJANO TESTO ZA PIZZO

Koda				
M, G 514	200 g	1000 g	4 x 1000 g	
60-90 min 8-10 min (200-230 °C)				



TESTO ZA LAZANJO (predkuhano)

Koda				
G 794	5000 g	1000 g	5000 g (cca 21-23 listov)	
40-60 min (160-180 °C)				





Testenine

TESTENINE ZA JUHO

TESTENINE ZA PRILOGE

EKO TESTENINE

Testenine za juho



RIBANA KAŠA

Koda			
M 406	250 g	12 x 250 g	
G 411	500 g	10 x 500 g	
M, G 2450	2000 g	6 x 2000 g	

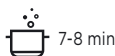


10 min



RIŽEK

Koda			
M 413	250 g	12 x 250 g	
M, G 2496	2000 g	7 x 2000 g	

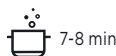


7-8 min



ZVEZDICE

Koda			
M 414	250 g	12 x 250 g	
M, G 2460	2000 g	7 x 2000 g	

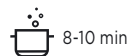


7-8 min



PIK-AS

Koda			
M, G 2459	2000 g	7 x 2000 g	

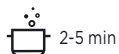


8-10 min



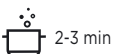
JAJČNI JUŠNI VALJANI REZANCI

Koda			
M 435	400 g	8 x 400 g	
M, G 2543	2000 g	5 x 2000 g	
G 2482	5000 g	1 x 5000 g	



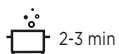
FIDELINI

Koda			
M 433	400 g	8 x 400 g	
M, G 2499	2000 g	5 x 2000 g	



KRATKI FIDELINI

Koda			
M 426	500 g	8 x 500 g	
M, G 2500	2000 g	4 x 2000 g	



VODNI VLIVANCI ZA JUHO

Koda			
M 421	500 g	8 x 500 g	
M, G 2464	2000 g	4 x 2000 g	



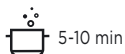
VODNI VLIVANCI ZA PRILOGO

Koda			
M 422	500 g	8 x 500 g	
M, G 2458	2000 g	4 x 2000 g	



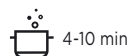
ŠIROKI REZANCI

Koda			
M 434	400 g	8 x 400 g	
M, G 2497	2000 g	5 x 2000 g	
G 2474	5000 g	5000 g	



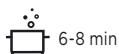
POLŠIROKI REZANCI

Koda			
M, G 2462	2000 g	5 x 2000 g	
G 2487	5000 g	5000 g	



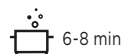
DROBNI POLŽI

Koda			
M 417	250 g	12 x 250 g	
M, G 2463	2000 g	6 x 2000 g	



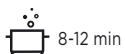
VEČJI POLŽI

Koda			
M 424	500 g	8 x 500 g	
M, G 2451	2000 g	4 x 2000 g	



FUŽI

Koda			
M, G 2400	3000 g	2 x 3000 g	



KRPICE

Koda			
M 415	250 g	12 x 250 g	
M, G 2498	2000 g	7 x 2000 g	





MALI METULJČKI

Koda			
M 416	250 g	12 x 250 g	
M, G 2456	2000 g	6 x 2000 g	
6-8 min			



VEČJI METULJČKI

Koda			
M 425	500 g	8 x 500 g	
M, G 2455	2000 g	4 x 2000 g	
7-10 min			



SVEDRI

Koda			
M 423	500 g	8 x 500 g	
M, G 2452	2000 g	4 x 2000 g	
8-10 min			



PERESNIKI BREZ JAJC

Koda			
G 2411	5000 g	5000 g	
8-11 min			



ŠPAGETI BREZ JAJC (št. 3)

Koda			
G 2402	5000 g	2 x 5000 g	
8 min			



POLNOZRNATI ŠPAGETI BREZ JAJC (št. 3)

Koda			
G 2406	5000 g	2 x 5000 g	
8 min			



SI-EKO-002
kmetijsko EU



EKO TEMNI POLŽI

Koda			
M, G 480	2000 g	6 x 2000 g	
4-5 min			



SI-EKO-002
kmetijsko EU



EKO POLŠIROKI PIRINI REZANCI

Koda			
G 482	1000 g	4 x 1000 g	
4 min			



SI-EKO-002
kmetijsko EU



EKO PIRINI SVEDRI

Koda			
M, G 483	2000 g	4 x 2000 g	
4 min			



SI-EKO-002
kmetijsko EU



EKO POLŠIROKI POLNOZRNATI REZANCI

Koda			
M, G 481	1000 g	4 x 1000 g	
4 min			



SI-EKO-002
kmetijsko EU



EKO POLŠIROKI ŠPINAČNI REZANCI

Koda			
M, G 489	1000 g	4 x 1000 g	
4 min			



SI-EKO-002
kmetijsko EU



EKO POLŠIROKI KORENČKOVI REZANCI

Koda			
M, G 490	1000 g	4 x 1000 g	
4 min			



Brezglutenski izdelki

PEKARNA PEČJAK JE UVOZNIK LINIJE
BREZGLUTENSKIH IZDELKOV
JOYENS.



Brezglutenski izdelki



RIŽEVA ŠTRUČKA BREZ GLUTENA

Koda				
M, G 4004	50 g	50 g	10 x 50 g	
3-5 min (180 °C)				



OKROGLO PECIVO BREZ GLUTENA

Koda				
M, G 4005	90 g	90 g	8 x 90 g	
3-5 min (180 °C)				



PIZZA MARGERITA BREZ GLUTENA

Koda				
M, G 4006	165 g	165 g	8 x 165 g	
3-5 min (180 °C)				



JABOLČNA PITA S SEMENI CHIA BREZ GLUTENA

Koda				
M, G 4009	90 g	90 g	14 x 90 g	
Rok uporabe po odtajevanju 5 dni v hladilniku				



KEKSI S SEMENI CHIA BREZ GLUTENA

Koda				
M, G 4010	80 g	80 g	14 x 80 g	
Rok uporabe po odtajevanju 5 dni v hladilniku				

Kjer so dobre stvari doma.

Kazalo specialnih linij izdelkov

VEGANSKI IZDELKI



Francoski rogljiči brez mleka in jajc	12
Ajdovi rogljiči z orehi	12
Navihanci chia z breskovim nadevom	13
Jabolčni zavitek iz vlečenega testa	18
Jabolčni zavitek iz polnozrnatega vlečenega testa	18
Jabolčni zavitek iz vlečenega testa premium (pečen in zamrznjen)	19
Štrudelj jabolčni (pečen in zamrznjen)	20
Kraljeve štručke fit	25
Mini Kraljeva fit štručka	31
Jabolčni burek	33
Jabolčni burek - palčka	33
Burek à la mesni	35
Zelenjavne polpete	44
Sojine polpete	44
Polpete z brokolijem in cvetačo	44
Razvaljano listnato testo	49
Listnato testo	49



Riževa štručka brez glutena	59
Okroglo pecivo brez glutena	59
Jabolčna pita s semeni chia brez glutena	59
Keksi s semeni chia brez glutena	59

EKO IZDELKI



Eko temni polži	57
Eko pirini svedri	57
Eko polširoki špinačni rezanci	57
Eko polširoki pirini rezanci	57
Eko polširoki polnozrnati rezanci	57
Eko polširoki korenčkovi rezanci	57

BREZGLUTENSKI IZDELKI

Riževa štručka brez glutena	59
Okroglo pecivo brez glutena	59
Pizza margerita brez glutena	59
Jabolčna pita s semeni chia brez glutena	59
Keksi s semeni chia brez glutena	59



IZDELKI BREZ JAJC

Francoski rogljiči brez mleka in jajc	12
Ajdovi rogljiči z orehi	12
Navihanci chia z breskovim nadevom	13
Višnjev zavitek iz listnatega testa	18
Jabolčni zavitek iz vlečenega testa	18
Jabolčni zavitek iz listnatega testa	18
Jabolčni zavitek iz polnozrnatega vlečenega testa	18
Mešani zavitek iz vlečenega testa	19
Jabolčni zavitek iz vlečenega testa premium (pečen in zamrznjen)	19
Višnjev zavitek s skuto iz vlečenega testa	19
Višnjev zavitek s skuto iz vlečenega testa premium (pečen in zamrznjen)	20
Štrudelj jabolčni (pečen in zamrznjen)	20
Kraljeve štručke fit	25
Mini Kraljeva fit štručka	31
Jabolčni burek	33
Jabolčni burek - palčka	33
Burek à la mesni	35
Njoki nona	39
Ajdovi štruklji z lešnikovo kremo	43
Gluhi štruklji	43
Zelenjavne polpete	44
Sojine polpete	44
Polpete z brokolijem in cvetačo	44

Lovska pizza	47
Pizza s sirom v pladnju	47
Pizza v banjicah	47
Razvaljano listnato testo	49
Listnato testo	49
Testo za pizzo	50
Delno vzhajano testo za pizzo	50
Špageti brez jajc (št. 3)	56
Peresniki brez jajc	56
Polnozrnati špageti brez jajc (št. 3)	56
Eko temni polži	57
Eko pirini svedri	57
Eko polširoki špinačni rezanci	57
Eko polširoki pirini rezanci	57
Eko polširoki polnozrnati rezanci	57
Eko polširoki korenčkovi rezanci	57
Okroglo pecivo brez glutena	59
Jabolčna pita s semeni chia brez glutena	59
Riževa štručka brez glutena	59
Pizza margerita brez glutena	59
Keksi s semeni chia brez glutena	59



IZDELKI BREZ MLEKA

Francoski rogljiči brez mleka in jajc	12
Ajdovi rogljiči z orehi	12
Navihanci chia z breskovim nadevom	13
Jabolčni zavitek iz vlečenega testa	18
Jabolčni zavitek iz polnozrnatega vlečenega testa	18
Jabolčni zavitek iz vlečenega testa premium (pečen in zamrznjen)	19
Štrudelj jabolčni (pečen in zamrznjen)	20
Kraljeve štručke fit	25
Temne kraljeve štručke s sezamom	25
Mini Kraljeva fit štručka	31
Jabolčni burek	33
abolčni burek - palčka	33
Mesni burek (pečen in zamrznjen)	34
Okrogel mesni burek	34
Mesni burek	34
Burek à la mesni	35
Krompirjev burek	36
Pirini cmoki z mareličnim nadevom	38
Krompirjevi svaljki brez skute	39
Domači svaljki	39
Njoki nona	39
Kmečki koruzni svaljki	40
Kmečki svaljki brez skute	40
Kmečki rženi svaljki	40
Kmečki ajdovi svaljki	40
Pirini svaljki	40
Ajdovi štruklji z lešnikovo kremo	43
Gluhi štruklji	43
Zelenjavne polpete	44
Sojine polpete	44
Polpete z brokolijem in cvetačo	44
Mesni tortelini	45
Krompirjevi tortelini - nadev tip žlikrofa	45
Razvaljano listnato testo	49
Listnato testo	49

Vlečeno testo, zamrznjeno	49
Vlečeno testo, sveže	50
Testo za lazanjo (predkuhano)	50
Vlečeno testo polnozrnato, sveže	50
Rižek	53
Ribana kaša	53
Pik-as	53
Zvezdice	53
Fidelini	54
Vodni vlivanci za juho	54
Jajčni jušni valjani rezanci	54
Kratki fidelini	54
Vodni vlivanci za prilogo	54
Široki rezanci	55
Drobni polži	55
Fuži	55
Polširoki rezanci	55
Večji polži	55
Krpice	55
Mali metuljčki	56
Svedri	56
Špageti brez jajc (št. 3)	56
Večji metuljčki	56
Peresniki brez jajc	56
Polnozrnati špageti brez jajc (št. 3)	56
Eko temni polži	57
Eko pirini svedri	57
Eko polširoki špinačni rezanci	57
Eko polširoki pirini rezanci	57
Eko polširoki polnozrnati rezanci	57
Eko polširoki korenčkovi rezanci	57
Okroglo pecivo brez glutena	59
Jabolčna pita s semeni chia brez glutena	59
Riževa štručka brez glutena	59
Pizza margerita brez glutena	59
Keksi s semeni chia brez glutena	59



Pekarna Pečjak d.o.o.

Dolenjska cesta 442
1291 Škofljica, Slovenija

T: 01-36-01-550

E: info@pekarna-pecjak.si
www.pekarna-pecjak.si

Oblikovanje: F2 d.o.o.
Fotografije: Igor Kastelic

November 2023

Predvideni čas priprave jedi je okvirjen. Dejanski čas priprave se lahko razlikuje glede na: čas odtaljevanja, tip peči in količino izdelkov, ki jih pripravljamo v pečici, na pladnju ali v vreli vodi. Pridržujemo si pravico do sprememb in napak v besedilu. Slike so simbolne.

.....

Kjer so dobre stvari doma.

