

INTER[®]
Europa

KATALOG PRODUKTÓW MROŻONYCH



FROZEN PRODUCTS CATALOGUE

KIM JESTEŚMY



WHO WE ARE

www.intereuropol.eu



OD LOKALNEGO DOSTAWCY DO LIDERA BRANŻY



FROM A LOCAL SUPPLIER TO AN INDUSTRY LEADER



Jesteśmy rodzinną firmą z polskim kapitałem. Od 1989 roku nasze pieczywo towarzyszy Klientom w codziennych posiłkach. Nie uznajemy półśrodków, dlatego oferowany przez nas asortyment jest pysznym i pełnowartościowym elementem zarówno wykwintnych, jak i tradycyjnych specjałów kuchni różnych regionów.

Na początku naszej działalności zaopatrywaliśmy w świeże wypieki mieszkańców Warszawy i okolic. Dziś dostarczamy najwyższej jakości pieczywo do Klientów w całej Polsce, na terenie Unii Europejskiej, a także do wybranych krajów na całym świecie. Nasze produkty dostępne są w sieciach hiper- i supermarketów, na stacjach benzynowych, w renomowanych hotelach, pensjonatach i centrach konferencyjnych, a także w mniejszych punktach gastronomicznych oraz sklepach firmowych. Do wielu z tych miejsc dostarczamy wyroby od ponad dwudziestu lat. Wieloletnie doświadczenie pozwoliło nam wypracować partnerskie relacje z Klientami. Dzięki zaufaniu, które zdobyliśmy staliśmy się liderem w produkcji pieczywa w Polsce.



We are a family business based on Polish capital. Our products have always been an essential part of our customers everyday meals since 1989. Half-measures have never been an option for us, thus our products are both - a delicious balance of complex but natural ingredients and a combination of traditions and cultures from a variety of different regions.

We began our journey with deliveries of freshly baked goods to our customers across Warsaw and its suburbs. Today, our products are available everywhere across Poland, the European Union and other countries around the world. We deliver the highest quality goods to multiples, petrol stations, high-end hotels, lodging houses and conference centres, as well as to restaurants and our own retail stores. We have been supplying our products to many of those places for over two decades. Our extensive experience helped us secure solid relationships with our partners and clients. Thanks to their trust, we have become the leader in the Polish bakery market.

SPIS TREŚCI

TABLE OF CONTENTS

NASZE WARTOŚCI	4	BUŁKI	28
Our values		Rolls	
JAKOŚĆ NA 100%	6	BUŁKI HOTELOWE	40
100% Quality		Hotel rolls	
SZEROKI WACHLARZ MOŻLIWOŚCI	7	CREAPANE®	50
Wide range of possibilities		Creapane®	
DBAMY O SZCZEGÓŁY	8	FINTES®	54
We care about details		Fintes®	
CZYSTA ETYKIETA	10	CIABATTY	58
Clean label		Ciabattas	
OZNACZENIE IKON	11	MARGERYTKI	62
Icon index		Marguerites	
CHLEBY	12	CIASTKA	66
Bread		Pastries	
BAGIETKI I PALUCHY	20	CIASTKA HOTELOWE	76
Baguettes and piccolos		Hotel pastries	
		SNACKI, PRZEKĄSKI	82
		Snacks	
		TABELA WYPIEKU	86
		Baking table	



INTER[®]
Europe

A collection of various breads, including round loaves, baguettes, and rolls, some with seeds, arranged on a wooden surface.

100%

ZDROWO I SMACZNIE



HEALTHY AND DELICIOUS

Tworzymy doskonałe w smaku wyroby przy zachowaniu bogactwa wartości odżywczych poszczególnych składników, z których korzystamy. Produkcję opieramy o najlepsze, ściśle wyselekcjonowane surowce. Część naszych wypieków powstaje w piecach kamiennych, dzięki czemu są wyjątkowo chrupiące i świeże.

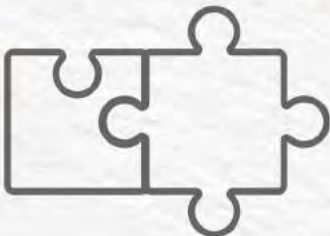


We create delicious products and at the same time retain the diversity of nutrients found in the ingredients we use. Our production processes are based on the best, carefully selected ingredients. Some of our goods are baked in stone ovens, which results in a perfectly crispy crust and long shelf life.

ELASTYCZNE PODEJŚCIE



FLEXIBLE APPROACH

A simple line-art icon of a puzzle piece, representing flexibility and adaptability.

Ciągle poszerzanie naszej oferty ma na celu zaspokajanie najbardziej wyszukanych gustów Klientów. Szeroka gama produktów wytwarzanych przez Inter Europol S.A. obejmuje: chleby, bułki, bagietki i paluchy, ciastka, smaki oraz bułki i ciastka hotelowe, a także produkty specjalne do gastronomii. Jesteśmy w stanie przygotować indywidualne receptury, miksy i mieszanki produktów, które wpiszą się w oczekiwania nawet najbardziej wymagających Klientów.



We are always looking to extend the range of our products to satisfy the most sophisticated tastes. Our wide offer includes: bread, buns, baguettes and piccolos, pastries, snacks, hotel rolls and pastries, as well as special catering products. We are able to create original recipes, mixes and combinations of products to meet even the most demanding expectations of our clients.

NASZE WARTOŚCI



OUR VALUES

POSZANOWANIE TRADYCJI

- tradycyjne receptury
- wypiek w piecach o podłożu kamiennym
- naturalny zakwas
- ręcznie formowane i dekorowane produkty
- naturalne składniki i dodatki

RESPECT FOR TRADITION

- » traditional recipes
- » stone ovens
- » natural sourdough
- » products shaped and decorated by hand
- » natural ingredients



DOSKONAŁOŚĆ TECHNOLOGICZNA

- nowoczesny park maszynowy
- automatyczna mroźnia składowania wyrobów gotowych
- wysoki współczynnik robotyzacji
- innowacyjny i elastyczny proces produkcji 24/7

TECHNOLOGICAL PERFECTION

- » advanced production facilities
- » automatic freezer for storing ready products
- » high automation level
- » innovative and flexible 24/7 production process



TROSKA O ŚRODOWISKO NATURALNE

- redukcja zużycia energii
- recykling odpadów
- zmniejszanie emisji dwutlenku węgla
- wewnętrzna oczyszczalnia ścieków
- budowanie świadomości ekologicznej

ENVIRONMENTAL PROTECTION

- » reduction of energy consumption
- » waste recycling
- » CO² emissions reduction
- » internal waste treatment system
- » building environmental awareness

www.intereuropol.eu



JAKOŚĆ NA 100%



100% QUALITY

Wyjątkowy smak produktów oraz standardy jakości to kluczowe elementy naszej działalności. W celu zapewnienia najwyższej jakości wyrobów wdrożyliśmy normę ISO 14001 (System Zarządzania Środowiskowego), a także standardy IFS (International Food Standard) oraz RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil).



Exquisite taste and quality standards are our priorities. To ensure the highest quality of products we have implemented the ISO 14001 (Environmental Management Systems) standard, as well as IFS (International Food Standard) and RSPO (Round-table on Sustainable Palm Oil).

INTER[®]
Europol



SZEROKI WACHLARZ MOŻLIWOŚCI



WIDE RANGE OF POSSIBILITIES



Nasze elastyczne podejście do formowania, nacinania i dekorowania pieczywa umożliwia nam stworzenie tego samego produktu w wielu różnych kombinacjach w zależności od życzenia Klienta. Oferowane przez nas pieczywo może mieć różny kształt, skład oraz dodatki, dzięki czemu podobny produkt dostępny jest w wielu oryginalnych wersjach.

Dodatkowo, wyroby z naszej stałej oferty dostępne są również w miksach.



Due to our flexible approach to shaping, scoring and decorating bakery goods, we are able to create many varieties of the same product, depending on the customer's individual requirements. The bread we offer may come in different shapes or have varying ingredients and additions, which means that one product may be created in many original versions.

The products from our regular offer are also available in mixes.

PRODUKTY WYPIEKANE W PIECACH O KAMIENNYM PODŁOŻU MAJĄ IDEALNIE CHRUPIAĄCĄ SKÓRKĘ ORAZ ZACHOWUJĄ ŚWIEŻOŚĆ NA DŁUGI CZAS.



PRODUCTS BAKED IN STONE OVENS HAVE THE PERFECT CRISPY CRUST AND REMAIN FRESH FOR A LONG TIME.

NASZE PIECZYWO ZAWIERA NATURALNE SKŁADNIKI ORAZ DODATKI, TAKIE JAK: PESTKI SŁONECZNIKA I DYNI, ZIARNA ŻYTA I PSZENICY, SEZAM, SIEMIEŃ LNIANE, MAK CZY SOJA. SĄ ONE ŹRÓDŁEM WITAMIN, KWASÓW TŁUSZCZOWYCH ORAZ CENNYCH DLA ZDROWIA MIKROELEMENTÓW.



OUR BREAD CONTAINS NATURAL INGREDIENTS AND ADDITIONS, SUCH AS SUNFLOWER AND PUMPKIN SEEDS, RYE AND WHEAT GRAINS, SESAME AND POPPY SEEDS, LINSEED OR SOYA. THEY ARE A RICH SOURCE OF VITAMINS, FATTY ACIDS AND VALUABLE MICRONUTRIENTS.

PIECZYWO POWSTAJE W OPARCIU O WYPRODUKOWANE PRZEZ NAS NATURALNE ZAKWASY, KTÓRYCH PROCES PRODUKCJI JEST ŚCIŚLE KONTROLOWANY ORAZ W PEŁNI ZAUTOMATYZOWANY.



OUR BAKERY PRODUCTS ARE BASED ON NATURAL SOURDOUGH PRODUCED BY US DURING A STRICTLY CONTROLLED AND FULLY AUTOMATED PROCESS.

KORZYSTAMY Z TRADYCYJNYCH, PRZEKAZYWANYCH Z POKOLENIA NA POKOLENIE SPRAWDZONYCH RECEPTUR.



THE RECIPES WE FOLLOW ARE TRADITIONAL, PROVEN SOLUTIONS PASSED DOWN FROM GENERATION TO GENERATION.

NIEZMIENNIE OD WIELU LAT, WYBRANE PRODUKTY Z NASZEJ OFERTY SĄ RĘCZNIE FORMOWANE, NACINANE I DEKOROWANE.



FOR MANY YEARS, SOME OF OUR PRODUCTS HAVE CONSISTENTLY BEEN SHAPED, SCORED AND DECORATED BY HAND.



DBAMY O SZCZEGÓŁY



WE CARE ABOUT DETAILS

CZYSTA ETYKIETA



CLEAN LABEL



Znakiem CLEAN LABEL, czyli „czystą etykietą” oznaczyliśmy wyroby piekarskie wolne od substancji konserwujących, emulgatorów, stabilizatorów, zagęstników, aromatów oraz środków spulchniających. Opcjonalnie, zastąpiliśmy je dodatkiem kwasu askorbinowego oraz enzymów, które stanowią doskonałą alternatywę dla wspomnianych substancji. Pozwala to na stabilizację procesu technologicznego, a w konsekwencji umożliwia nam produkcję najwyższej jakości produktów o pożądanych cechach organoleptycznych. Wyroby z „czystą etykietą” to produkty z przejrzystą deklaracją składu żywnościowego. Na ich etykiecie wykaz składników prezentowany jest w sposób jasny i zrozumiały, co umożliwia konsumentom dokonywanie świadomych wyborów zakupowych.



Our bakery products marked with CLEAN LABEL are free from preservatives, emulsifiers, stabilisers, thickeners, flavourings and raising agents. Optionally, they have been replaced with ascorbic acid and enzymes, which are the perfect alternative for substances mentioned above. This enables to stabilize a technological process, and as a consequence, allows us to produce high-quality products with the desired organoleptic characteristics. Clean Label products provide a transparent declaration of nutrient content. Such labels contain a list of ingredients presented in a clear and understandable way to help customers make conscious purchasing choices.





OZNACZENIE IKON



ICON INDEX



HB - PRODUKT PÓŁWYPIECZONY
half-baked product



**TG - PRODUKT SUROWY,
NIEWYGAROWANY**
unproofed raw product



**GTG - PRODUKT SUROWY,
WYGAROWANY**
proofed raw product



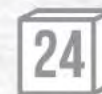
**FR - PRODUKT WYPIECZONY,
DO ROZMROŻENIA**
fully baked product for
defrosting



**Z DODATKIEM ZAKWASU
PSZENNEGO**
made with wheat leaven



**Z DODATKIEM ZAKWASU
ŻYTNIEGO**
made with rye leaven



IŁOŚĆ SZTUK W KARTONIE
quantity per box



**PRODUKT DOSTĘPNY RÓWNIEŻ
NA ŚWIEŻO**
available as a fresh product



PIECZONY NA KAMIENIU
baked in stone oven



**MOŻLIWOŚĆ PRZECIĘCIA
PRODUKTU W 2/3***
product available as 2/3
pre-sliced**



**MOŻLIWOŚĆ PRZECIĘCIA
PRODUKTU***
product available as cut
in half**



CZYSTA ETYKIETA
Clean Label

* Po uprzednim uzgodnieniu z działem handlowym.
** Upon prior agreement with the sales department.

CHLEBY

Kluczowy element codziennej diety oraz europejskiej kultury kulinarnej. Od wieków jest podstawowym składnikiem wyjątkowych spotkań w rodzinnym gronie. Doskonały jako główny bohater śniadania, pożywne obiadu czy lekkiej kolacji.

NA NATURALNYM ZAKWASIE



BREAD

The main ingredient of a daily diet and of European cuisine. For centuries, it has been the central piece during family meetings. Perfect as the basis of a breakfast, a nutritious lunch or a light supper.

SLOW-RISE SOURDOUGH



CHLEB ŻYTNÍ
Rye bread



20508
1000 G



CHLEB CHŁOPSKI
Rustic bread



20474
830 G



CHLEB KRÓLEWSKI MAŁY
Small royal bread

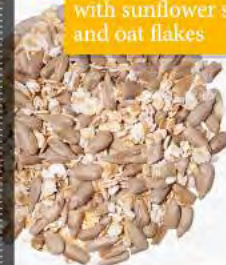


20581
500 G



Z ZIARNAMI SŁONECZNIKA
I PŁATKAMI OWSIANYMI

with sunflower seeds
and oat flakes



CHLEB KRÓLEWSKI
Royal bread

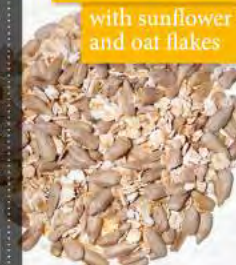


20392
1100 G



Z ZIARNAMI SŁONECZNIKA
I PŁATKAMI OWSIANYMI

with sunflower seeds
and oat flakes



CHLEB KŁOS ORKISZU MAŁY
Small spelt bread



20232
400 G



Z ZIARNAMI PSZENICY ORKISZ,
SŁONECZNIKA, SEZAMEM
I SIEMIENIEM LNIANYM

with spelt grains,
sunflower seeds,
sesame and linseed



CHLEB KŁOS ORKISZU
Spelt bread



20483
900 G



Z ZIARNAMI PSZENICY ORKISZ,
SŁONECZNIKA, SEZAMEM
I SIEMIENIEM LNIANYM

with spelt grains,
sunflower seeds,
sesame and linseed





DOSKONAŁY DODATEK NA CO DZIEŃ

Tradycyjny smak, delikatny miąższ ukryty pod chrupiącą skórką oraz bogactwo wyjątkowych składników to cechy szczególnie pysznego, zdrowego chleba. Nasze produkty są niezwykle uniwersalne i jednocześnie różnorodne.

Traditional flavour, delicate inside enclosed in a crispy crust and a richness of exquisite ingredients are the distinctive features of our excellent, healthy bread. Our products are universal but also diversified.

KEY ELEMENT OF EVERYDAY MEALS





ZDROWIE W KAŻDEJ KROMCE

Do wypiekania naszych chlebów używamy naturalnych składników: mąki pszennej, żytniej i różnorodnych ziaren. Dodatkowo podczas procesu wytwarzania pieczywa używamy żytniego oraz pszennego zakwasu własnej produkcji.

Our products are made of natural ingredients: rye and wheat flour, different seeds. What is more, we use rye or wheat sourdough of our own production.

HEALTH IN EVERY SLICE



RĘCZNIE NACINANE
HAND-CUT



NAJLEPSZE Z NATURY

Dzięki wysokiej zawartości błonnika oraz nasion roślin oleistych nasze chleby są zdrowe – bogate w nienasycone kwasy tłuszczowe, które pozytywnie wpływają na organizm człowieka.

Thanks to high fibre and oilseed content, our bread is healthy and rich in unsaturated fatty acids, which positively affect the human body.

THE BEST FROM NATURE



CHLEB GRODZKI
Castle bread

20431
400 G

30



**CHLEB ŻYTNİ Z DODATKIEM
MAŚLANKI**
Rye bread with buttermilk

22036
500 G

24



CHLEB ŻYTNIO-PSZENNY KROJONY
Rye-wheat bread sliced

21728
950 G

10





RĘCZNIE NACINANE
HAND-CUT



*PO UPRZEDNIM UZGODNIENIU Z DZIAŁEM HANDLOWYM

*Upon prior agreement with the sales department

BAGIETKI I PALUCHY

Uwielbiane przez Francuzów, cenione na całym świecie. Sprawdzają się jako pyszny dodatek do śniadań, sałatek, przystawek czy zup. Świetnie smakują zarówno w towarzystwie wytrawnych, jak i słodkich produktów.

WYDŁUŻONY SMAK DO SYTA



BAGUETTES AND PICCOLOS

Loved by the French, appreciated around the world. Wonderful for breakfast or as an addition to salads, appetisers and soups. Taste great with savoury and sweet products.

EXTENDED. GREATER TASTE



Z PŁATKAMI OWSIANYMI,
ZIARNAMI SŁONECZNIKA, SOI,
SIEMIENIEM LNIANYM I SEZAMEM

with oat flakes, sunflower
seeds, soya beans, linseed
and sesame



Z ZIARNAMI SOI, PSZENICY,
ŻYTA, SŁONECZNIKA, SIEMIENIEM
LNIANYM I SEZAMEM

with soya beans, wheat
and rye grains, sunflower
seeds, linseed and sesame



LEKKA PRZEKĄSKA

Bagietka powstaje z mąki pszennej z dodatkiem zakwasu pszennego, którego obecność wzbogaca aromat pieczywa i decyduje o jego charakterystycznym, pełnym smaku.

Baguettes are made from wheat flour with wheat sourdough, which enhances the aroma of bread and gives it the characteristic, full taste.

LIGHT SNACK







DOSKONAŁOŚĆ NIEZMIENNA OD LAT

Pieczyno o podłużnym kształcie, delikatnym smaku i nierównomiernie porowatym miększu, a także chrupiącej, lśniącej skórce - to właśnie wyjątkowo smaczna, ceniona od pokoleń bagietka.

A long in shape product with a delicate flavour, unevenly porous crumb and crispy, shiny crust - the incredibly tasty baguette, loved by many generations.

PERFECTION LOOP

BAGIETKI I PALUCHY BAGUETTES AND PICCOLOS



*PO UPRZEDNIM UZGODNIENIU Z DZIAŁEM HANDLOWYM

*Upon prior agreement with the sales department

KLASYKA W NOWOCZESNYM WYDANIU

Poza tradycyjnymi bagietkami, w naszej ofercie znaleźć można również półbagietki oraz paluchy wzbogacone ziarnami, przyprawami, suszonymi pomidorami, orzechami czy rodzynkami. Składniki te nadają wypiekowi niepowtarzalny smak i charakter.

Apart from traditional baguettes, our offer also includes piccolos and soupsticks enriched with seeds, spices, dried tomatoes, nuts and raisins. These ingredients give our products an inimitable flavour and a distinctive character.

CLASSICS IN A MODERN GUISE





RĘCZNIE FORMOWANE
HAND-SHAPED



*PO UPRZEDNIM UZGODNIENIU Z DZIAŁEM HANDLOWYM

*Upon prior agreement with the sales department

BUŁKI

Obowiązkowy element rodzinnych śniadań, wystawnych kolacji oraz przerw podczas codziennej pracy. Idealne do przygotowania pożywnych kanapek, niezbędnych w pracy, w szkole i w domu.

ZDROWIE NA OKRĄGŁO



ROLLS

Essential for every family breakfast, gala dinners and lunch breaks. Perfect base for nutritious sandwiches for work, school or a meal at home.

HEALTHY ALL YEAR ROUND

KAJZERKA
Kaiser roll

20464
60 G

120



KAJZERKA Z MAKIEM
Poppy seed kaiser roll

20510
60 G

120



Z MAKIEM
with poppy seeds



KAJZERKA Z SEZAMEM
Sesame seed kaiser roll

20482
60 G

120



Z SEZAMEM
with sesame



KAJZERKA Z ZIARNAMI
Multigrain kaiser roll

20189
60 G

60



**Z SIEMIENIEM LNIANYM, ZIARNAMI
ZYTE, PSZENICY, SEZAMU, SOJI I
SŁONECZNIKA**
with linseed, rye and wheat
grains, sesame, soya beans
and sunflower seeds



BUŁKA PSZENNO-ZYTNIA
Wheat-rye kaiser roll

20200
65 G

120



BUŁKA BURGEROWA PSZENNA
Wheat burger bun

21709
130 G

70



**BUŁKA OWALNA Z PŁĄTKAMI
ZIEMNIACZANYMI JASNA**
Oval roll with potato flakes white

21698
85 G

80



BUŁKI ROLLS

WIĘCEJ NIŻ PIECZYWO

Oferowane przez nas bułki pełnoziarniste są źródłem cennego błonnika pokarmowego, dzięki któremu organizm może funkcjonować prawidłowo. Ziarna zbóż dostarczają dodatkowo niezbędnych witamin oraz minerałów.

The whole-grain rolls we produce are a source of valuable fibre, which helps the human body function properly. Cereal grains provide also essential vitamins and minerals.

MORE THAN BAKERY PRODUCTS





*PO UPRZEDNIM UZGODNIENIU Z DZIAŁEM HANDLOWYM

*Upon prior agreement with the sales department



BUŁKA Z DYNIA
Pumpkin seed roll

20393
60 G

120



Z PESTKAMI DYNIA

with pumpkin seeds



BUŁKA KORNECKEN
Kornecken roll

20422
65 G

120



**Z ZIARNAMI SŁONECZNIKA,
PŁATKAMI OWSIANYMI
I SIEMIENIEM LNIANYM**

with sunflower seeds,
oat flakes and linseed



BUŁKA ZE SŁONECZNIKIEM
Sunflower seed roll

20425
60 G

120



**Z ZIARNAMI SŁONECZNIKA
I SIEMIENIEM LNIANYM**

with sunflower seeds and linseed



BOGACTWO MOŻLIWOŚCI

Proponujemy bułki pszenne, pszenno-żytnie, a także produkty wypiekane z gruboziarnistej mąki. Wiele dostępnych kształtów, smaków oraz posypek czyni nasze produkty wyjątkowymi.

Our offer includes wheat-rye and wheat rolls as well as products based on coarse ground flour. A diversity of shapes, flavours and sprinkles makes our buns and rolls special.

MANY POSSIBILITIES













SZEROKA GAMA WYPIEKÓW

Nieustannie wzbogacamy ofertę o nowe produkty, aby zadowolić gusta nawet najbardziej wymagających Klientów.

We continuously extend our offer in order to satisfy the tastes of even the most demanding customers.

WIDE RANGE OF PRODUCTS





BUŁKI HOTELOWE HOTEL ROLLS

BUŁKI HOTELOWE

Niewielki i wyjątkowo smaczny dodatek, który potrafi zmienić każdy posiłek w prawdziwą ucztę. Doskonale jako kluczowy element podawanych w formie bufetu szwedzkiego posiłków lub jako baza do pożywnych kanapek.

BOGACTWO SMAKÓW



HOTEL ROLLS

A small, delightful addition changing every meal into a feast. Perfect as the essence of meals served in the form of a buffet table or a base for nutritious sandwiches.

THE FULL PALETTE OF TASTES



*PRODUKT DOSTĘPNY W MIKSIE
*Product available in the mix





ROGAŁ Z PŁATKAMI ZIEMNIA CZANYMI
Crescent roll with potato flakes

ROGAŁ Z PŁATKAMI ZIEMNIA CZANYMI I ZIARNAMI
Crescent roll with potato flakes and grains



ROGAŁ Z PŁATKAMI ZIEMNIA CZANYMI I SEREM TWAROGOWYM
Crescent roll with potato flakes and curd cheese



Z SEZAMEM
with sesame

WYJĄTKOWE PIECZYWO

Mini bułeczki to idealny dodatek do śniadań, przystawek czy też forma umilenia czasu gościom oczekującym na posiłek w restauracji. Proponujemy bułeczki z mąki pszennej i pszenno-żytniej z dodatkiem ziaren, oliwek, suszonych pomidorów lub aromatycznych przypraw.

Mini rolls are a perfect choice for breakfast, as an appetiser or as a pleasant gesture towards guests waiting for their meal in a restaurant. Our offer includes wheat and wheat-rye products with seeds, olives, dried tomatoes or aromatic spices.

DELECTABLE PRODUCTS



SMAK W WIELU ODSŁONACH

Różnorodność dostępnych kształtów oraz smaków z pewnością zadowoli nawet najbardziej wymagających gości restauracji, hoteli czy pensjonatów.



The variety of shapes and flavours will surely satisfy even the most demanding restaurant, hotel and lodging house guests.

MANY DIFFERENT FLAVOURS





***BUŁECZKA CIABATTINI CIEMNA
Z ZIARNAMI**

*Mini dark ciabatta with grains



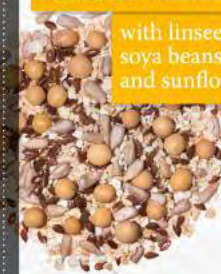
21454
40 G

60



Z SIEMIENIEM LNIANYM, SEZAMEM,
ZIARNAMI SOI I SŁONECZNIKA

with linseed, sesame,
soya beans
and sunflower seeds



BUŁECZKA Z OLIVKAMI
Mini ciabatta with olives



20494
35 G

60



Z CZARNYMI OLIVKAMI

with black olives







WYGODNE ZESTAWY

Z dostępnych w naszej ofercie produktów skomponować można własny miks mini bułeczek różniących się składem, smakiem, a także dodatkami.

You can mix and match the products from our offer to make an original set containing hotel rolls with different ingredients, flavours and additions.

CONVENIENT SETS



CREAPANE®

Tradycja w wyjątkowo smacznym, aromatycznym wydaniu. Nasza autorska linia produktów, w ramach której proponujemy Państwu wyrafinowane, ręcznie formowane pieczywo o prostym składzie, wyjątkowym smaku oraz ściśle kontrolowanym procesie produkcji.

RĘCZNIE FORMOWANE

CREAPANE®

Tradition in a uniquely delicious and aromatic form. Our original line of exquisite, hand-shaped products with a simple ingredients list, fine flavour and strictly controlled production process.

HAND-SHAPED





MISTRZOWSKIE POŁĄCZENIE

Creapane® to połączenie doskonałego smaku oraz finezji wykonania. Wykorzystujemy tradycyjne składniki, z których powstają najwyższej jakości produkty, wypiekane następnie na granitowych płytach kamiennego pieca.

Creapane® combines excellent flavour and fine production. We use traditional ingredients to create the highest quality goods, baked on granite slabs of stone ovens.

MASTERFUL COMBINATION

CZERPIEMY Z NATURY

Produkty Creapane® nie zawierają sztucznych dodatków, a doskonała kompozycja ziaren, bakalii i oliwek sprawia, że powstałe wypieki są doskonałe na każdą okazję.

Creapane® products do not contain artificial additives. Moreover, the right combination of seeds, dried fruit and olives makes them perfect for every occasion.

INSPIRED BY NATURE

FINTES®

Zdrowe i pełnowartościowe pieczywo dla każdego, kto dba o ciało i umysł – pełne witamin, składników mineralnych oraz wartości odżywczych. Pysznie smakuje, a dzięki wyjątkowym właściwościom ma dobroczynny wpływ na ludzki organizm.

WYCHODZI NA ZDROWIE



FINTES®

Healthy and balanced bread for those, who care about their body and mind – it is full of vitamins, minerals and nutrients. Fintes® tastes great and thanks to its superb characteristics, has a positive impact on the human body.

NATURALLY HEALTHY



BUŁKA ŚNIADANIOWA FINTES®
Fintess® breakfast roll

20771
80 G

90

Z ZIARNAMI SŁONECZNIKA, SOI
I SIEMIENIEM LNIA NYM

with sunflower seeds,
soya beans and linseed



CIABATTA FINTES® 7x12
Ciabatta Fintess® 7x12

20444
90 G

90

Z PŁATKAMI OWSIANYMI,
SIEMIENIEM LNIA NYM, SEZAMEM,
ZIARNAMI SŁONECZNIKA I SOI

with oat flakes, linseed,
sesame, sunflower seeds
and soya beans



BUŁKA TRÓJKĄT FINTES®
Fintess® triangle roll

20198
90 G

80

Z PŁATKAMI OWSIANYMI,
ZIARNAMI SŁONECZNIKA, SOI,
SIEMIENIEM LNIA NYM I SEZAMEM

with oat flakes, sunflower
seeds, soya beans, linseed
and sesame



PÓLBAGIETKA FINTES®
Fintess® half-baguette

20407
150 G

60

Z PŁATKAMI OWSIANYMI, SIEMIENIEM
LNIA NYM, ZIARNAMI SŁONECZNIKA,
SOJĄ I SEZAMEM

with oat flakes, linseed,
sunflower seeds, soya
beans and sesame



PALUCH FINTES®
Fintess® piccolo

20191
100 G

60

Z PŁATKAMI OWSIANYMI,
SIEMIENIEM LNIA NYM, SEZAMEM,
ZIARNAMI SŁONECZNIKA I SOI

with oat flakes, linseed, sesame,
sunflower seeds and soya beans





Z ZIARNAMI SŁONECZNIKA, SOI, SIEMIENIEM LNIAJYM, PŁATKAMI OWSIANYMI I SEZAMEM

with sunflower seeds, soya beans, linseed, oat flakes and sesame



Z PŁATKAMI OWSIANYMI, ZIARNAMI SŁONECZNIKA, SOI, SIEMIENIEM LNIAJYM I SEZAMEM

with oat flakes, sunflower seeds, soya beans, linseed and sesame



Z ZIARNAMI SŁONECZNIKA, SOI, SIEMIENIEM LNIAJYM, PŁATKAMI OWSIANYMI I SEZAMEM

with sunflower seeds, soya beans, linseed, oat flakes and sesame



Z ZIARNAMI SŁONECZNIKA, SOI I SIEMIENIEM LNIAJYM

with sunflower seeds, soya beans and linseed



Z ZIARNAMI SŁONECZNIKA, SOI I SIEMIENIEM LNIAJYM

with sunflower seeds, soya beans and linseed

W DOBREJ FORMIE

Fintes* to wyjątkowe, pełnowartościowe wyroby, które wytwarzamy z dodatkiem mąki z pełnego przemiału oraz mieszanki ziaren soi, słonecznika, siemienia lnianego i sezamu. Dodatkowo, produkty te są źródłem cennego błonnika, który wspomaga układ trawienny.

Fintes* are unique, nutritious products made with addition of whole-grain flour and a mix of soya, sunflower seeds, sesame and linseed. Additionally, these products are a great source of valuable fibre, which facilitates the digestive system.

IN GOOD SHAPE

FINTES® FINTES®



CIABATTY

Lekka przekąska idealna o każdej porze dnia. W połączeniu z ulubionymi dodatkami uzyskujemy kanapkę, która stanie się szybkim lunchem lub zaspokoi głód niezależnie od pory dnia i miejsca, w którym się znajdziemy.

WŁOSKA KLASYKA W POLSKIM WYDANIU



CIABATTAS

Light snack for any time of the day. Combined with your favourite toppings, it will become a quick lunch or refreshment regardless of the place and time of the day.

ITALIAN CLASSICS, ENHANCED





Z SIEMIENIEM LNIANYM, ZIARNAMI
SŁONECZNIKA I SEZAMEM

with linseed, sunflower
seeds and sesame



PRODUKT DO ZADAŃ SPECJALNYCH

Ciabatta wypiekana jest z mąki pszennej z dodatkiem drożdży. Dzięki porowatej strukturze miękiszu i miękkiej, elastycznej, oprószonej mąką skórcie idealnie nadaje się do przygotowywania kanapek – serwowanych zarówno na ciepło, jak i na zimno.

Ciabatta is made of wheat flour with the addition of yeast. Owing to the porous structure of the crumb and the soft crust powdered with flour, it is the perfect choice for making sandwiches, served either hot or cold.

A SPECIAL PURPOSE PRODUCT

SYMFONIA SMAKÓW

Ciabatta doskonale komponuje się z pomidorem, mozzarellą oraz świeżą bazylią czy oliwą z oliwek. Jest smaczną, prawdziwie włoską przekąską – idealną zarówno na co dzień, jak i od święta.

Ciabatta is a perfect match for tomatoes, mozzarella and fresh basil or olive oil. It is a delicious, truly Italian snack – ideal for everyday and for special occasions.

SYMPHONY OF FLAVOURS



MARGERYTKI

Oryginalne produkty, które powstają na bazie mąki pszennej oraz pszenno-żytniej. Doskonale prezentują się na stołach w domach, restauracjach czy hotelach. Gwarancja smacznego, wyjątkowego smakołyku, którym można podzielić się z najbliższymi.

W DOBOROWYM TOWARZYSTWIE



MARGUERITES

Original products made from wheat and wheat-rye flour.. Very presentable at your home, in a restaurant or on a hotel table. The guarantee of a delightful delicacy, which can be shared with family and friends.

SHARING IS CARING





NIECODZIENNY KSZTAŁT

Poza tradycyjnym pieczywem produkujemy także korony oraz margerytki, które składają się z różnorodnych, połączonych ze sobą bułeczek, przypominających swoim wyglądem kwiaty.

Apart from the traditional bakery products, our offer includes crowns and marguerites made of small bread rolls connected with each other to form a flower.

UNUSUAL SHAPE

CHWILA, KTÓRA ŁĄCZY

Nasze margerytki idealnie sprawdzają się podczas rodzinnych biesiad czy spotkań towarzyskich. Odlamując kawałek po kawałku możemy dzielić się tym, co najlepsze z rodziną i przyjaciółmi.

Our marguerites are the perfect choice for family gatherings and meetings with friends. By tearing piece by piece, we share what is best with our family and friends.

MOMENT OF SHARING

CIASTKA

Każdy zasługuje na niewielką, słodką nagrodę. Ciastka sprawdzą się zarówno jako deser, jak i przekąska w drodze do pracy lub pomiędzy kolejnymi punktami planu dnia – zawsze wtedy, gdy potrzebujemy dodatkowej energii.

DLA KAŻDEGO COŚ SŁODKIEGO



PASTRIES

All of us deserve a small, sweet treat. Pastries are wonderful for dessert, as a snack on your way to work or during a break between activities – always when you need another shot of energy.

SWEET TREATS TO INDULGE EVERYONE





RĘCZNIE FORMOWANA
HAND-SHAPED





WYJĄTKOWE SMAKI

Produkowane przez nas słodkości to prawdziwy rarytas, który pozwala na chwilę zapomnienia. Obok klasycznych rogalików proponujemy również ciastka wypełnione pysznymi owocowymi nadzieniami, kremami lub słodkimi masami z dodatkiem orzechów czy rodzynków.

Our pastries are a delicacy, which will make you forget the world for a while. As well as classic croissants, we also offer pastries filled with delightful fruit, cream or a nut and raisin filling.

UNIQUE TASTE

RÓŻNE OBLICZA SŁODKOŚCI

Ciastka z naszej oferty powstają z ciasta francuskiego, półfrancuskiego oraz drożdżowego. Różnorodne nadzienia przygotowywane są przez wykwalifikowanych, doświadczonych specjalistów.

The pastries we offer are made from puff pastry, Danish pastry or yeasted pastry. The large variety of fillings is created by highly qualified and experienced specialists.

DIFFERENT SHADES OF SWEETS

NUTA WIŚNIOWA A touch of cherry



20267
100 G

401



NUTA BRZOSKWINIOWA A touch of peach



20269
100 G

401



NUTA JABŁKOWA A touch of apple



20266
100 G

401











RĘCZNIE FORMOWANA
HAND-SHAPED





ROGAL Z KRUSZONKĄ
Yeast wheat pastry with crumble

20411
100 G

45



CROISSANT
Croissant

20527
65 G

50



ROGALIK CZEKOLADOWY
Chocolate croissant

20945
80 G

40



CIASTKA PASTRIES

CIASTKA HOTELOWE

Doskonała przekąska konferencyjna i hotelowa. Idealny dodatek zarówno do porannej, jak i popołudniowej kawy. Mała słodycz, która umili czas gościom, a także stanie się dodatkiem do inspirujących rozmów biznesowych.

MAŁE, A CIESZY



HOTEL PASTRIES

A perfect hotel and conference snack. A fine addition to your morning and afternoon coffee. A small piece of sweetness, which will definitely appeal to guests and be an element of inspiring business meetings.

SMALLER BUT GREATER



MAŁA WIELKA RADOŚĆ

Ciasteczka o różnorodnym kształcie dostępne w wielu smakach to doskonały sposób na niewielki, ale pyszny deser dla każdego gościa hotelowego. Wiele rodzajów ciasta oraz szeroka paleta smaków na pewno zadowoli nawet najbardziej wymagające gusta.

Pastries in different shapes and with varied fillings are the perfect solution for a small, yet scrumptious dessert for any hotel guest. A great number of pastries and wide range of flavours to choose from will surely satisfy even the most demanding tastes.

SMALL BIG PLEASURE



MINI SERNICZEK

Mini pastry with curd cheese

20294
50 G

90



MINI CIASTKO

Z NADZIENIEM KLONOWYM
Mini pastry with maple filling

21721
35 G

120



MINI NUTA WIŚNIOWA

A mini touch of cherry

20295
50 G

90



MINI OKULAR ORZECHOWY

Mini nut goggles

20286
50 G

90



Z ORZECHAMI
LASKOWYMI

with hazelnuts





CIASTKA HOTELOWE HOTEL PASTRIES

SŁODYCZ W RÓŻNYCH ODSŁONACH

Każdego dnia staramy się dopasować do potrzeb Klientów, dlatego nasza słodka oferta dostępna jest w różnych wariantach do wyboru: na bazie masła lub tłuszczów roślinnych.

We strive to meet the needs of our clients, thus our sweet offer is available in different versions: based on butter or vegetable fats.

ABUNDANCE OF SWEETNESS





SNACKI, PRZEKĄSKI

Drobna przekąska odpowiednia na każdą okazję. Wytrawny przysmak dostępny w wielu różnych smakach oraz formach. Sprawdzi się zarówno w domu, jak i w pracy czy hotelu – wszędzie tam, gdzie chcemy szybko zaspokoić mały głód.

W KRĘGU WYTRAWNYCH SMAKÓW



SNACKS

A small snack handy in any circumstances. A savoury delicacy available in different flavours and shapes. Perfect at home, at work and in a hotel – whenever you feel the need to satisfy your small hunger quickly.

SURROUNDED BY FLAVOURS





SNACKI, PRZEKĄSKI SNACKS

WYTRAWNE CO NIECO

Produkujemy snacki z pysznym mięsnym, warzywnym lub mięsno-warzywnym nadzieniem. Pozwala to wyczarować szybką przekąskę, która doda energii w ciągu dnia.

We produce snacks with a dainty meat, vegetable or meat and vegetable filling. They are great for a quick, energy-boosting meal during the day.

SAVOURY TREAT

PYSZNE PASZTECIKI

Z ciasta półfrancuskiego wytwarzamy także paszteciki z nadzieniem z mięsa bądź kapusty i grzybów. Gotowy produkt wystarczy podgrzać, aby cieszyć się bogatym smakiem oraz doskonałym aromatem.

Our pasties are based on Danish pastry with meat or cabbage and mushroom filling. Simply heat up the ready product in order to enjoy its rich flavour and exquisite aroma.

DELICIOUS PASTIES



TABELA WYPIEKU				
ASORTYMENT	TEMP. NAGRZANIA PIECA [°C]	TEMP. WYPIEKU [°C]	CZAS [MIN.]	ZAPAROWANIE
Chleby ciemne*	210	170-175	30	tak
	Uwaga: produkt przed wypieczeniem powinien być dokładnie rozmrożony (ok. 6-8 godzin)			
Chleby	210	175-180	20	tak
	Uwaga: produkt przed wypieczeniem powinien być dokładnie rozmrożony (minimum 4-6 godzin)			
Chleby małe (do 200g)	210	175-180	15	tak
	Uwaga: produkt przed wypieczeniem powinien być dokładnie rozmrożony (minimum 1 godzina)			
Bułki, bagietki, paluchy	240	185-195	10	tak
	Uwaga: produkt przed wypieczeniem powinien być dokładnie rozmrożony			
Ciastka i snacki	230	180-185	17-20	tak
	Uwaga: produkt przed wypieczeniem powinien być częściowo rozmrożony (ok. 20 min.)			
Snacki francuskie**	240	200-220	20	tak
	Uwaga: produkt przed wypieczeniem powinien być dokładnie rozmrożony			
Interki	240	200-220	15	nie
	Uwaga: produkt przed wypieczeniem powinien być dokładnie rozmrożony			
Bułki hotelowe	240	185-195	6	tak
	Uwaga: produkt przed wypieczeniem powinien być dokładnie rozmrożony			
Ciastka hotelowe	230	180-185	15-17	tak
	Uwaga: produkt przed wypieczeniem powinien być częściowo rozmrożony			
* chleb słonecznikowy, chleb wiejski kwadrat, chleb królewski mały, chleb Kłos Orkisz, chleb żytni mały, chleb żytni, chleb z ziarnami żyta, chleb z mąką razową				
** parówka w cieście francuskim, snack szpinakowy z serem				

BAKING TABLE				
PRODUCT ASSORTMENT	OVEN TEMPERATURE [°C]	BAKING TEMP. [°C]	BAKING TIME [MIN.]	STEAMING
Dark bread* 	210 Caution: defrost the product completely before baking (ca. 6-8 hours)	170-175	30	yes
Bread 	210 Caution: defrost the product completely before baking (minimum 4-6 hours)	175-180	20	yes
Small bread (max 200g) 	210 Caution: defrost the product completely before baking (mini. 1 hour)	175-180	15	yes
Buns, baguettes, piccolos 	240 Caution: defrost the product completely before baking	185-195	10	yes
Pastries and snacks 	230 Caution: defrost the product partly before baking (ca. 20 min.)	180-185	17-20	yes
Puff pastry snacks ** 	240 Caution: defrost the product completely before baking	200-220	20	yes
Interek pastries 	240 Caution: defrost the product completely before baking	200-220	15	no
Hotel rolls 	240 Caution: defrost the product completely before baking	185-195	6	yes
Hotel pastries 	230 Caution: defrost the product partly before baking	180-185	15-17	yes
* sunflower seed bread, square-shaped country bread, small royal bread, small spelt bread, small rye bread, rye bread, bread with rye grains, wholemeal bread				
** puff pastry hot dog, spinach snack with cheese				

NOTATKI/NOTES



INTER EUROPOL S.A.
UL. SŁONECZNA 22; 05-270 MARKI; POLAND
TEL. +48 22 771 69 00; FAX +48 22 771 69 01
OFFICE@INTEREUROPOL.PL

WWW.INTEREUROPOL.EU

2023