Ciento Luna

KATALOG PRODUKTÓW

Pasztecik z mięsem

Meat Roll

Art. nr	11102	TG	120 g	85 szt.	48 kart.

200°C
30 min
20-22 min
170-180°C

Pasztecik z pieczarkami

Mushroom Roll

Art. nr	22109	GTG	90 g	80 szt.	48 kart.

200°C
18-20 min
170-180°C

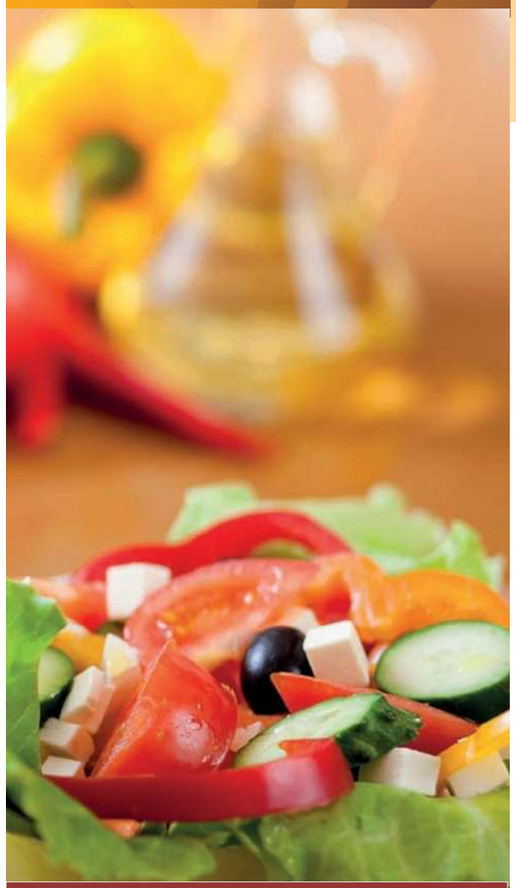
Kapuśniaczek

Cabbage Roll

Art. nr	22108	GTG	90 g	72 szt.	48 kart.

200°C
18-20 min
170-180°C

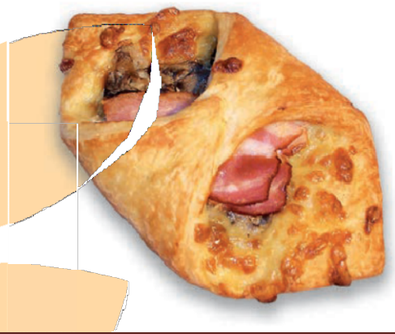
SNAKI
SNACKS



Pizzerina z boczkiem

Pizzerina with Bacon

Art. nr	52117	GTG	120 g	40 szt.	72 kart.



200°C
18-20 min
170-180°C

Przekąska z parówką

Bawarian Snack

Art. nr	521181	GTG	125 g	40 szt.	72 kart.

200°C
18-20 min
170-180°C

Ciastko z leczo

Hungarian Snack

Art. nr	530473	GTG	110 g	60 szt.	64 kart.

200°C
18-20 min
170-180°C

Ciastko ze szpinakiem

Spinach Strudel

Art. nr	12126	GTG	130 g	60 szt.	56 kart.

200°C
18-20 min
170-180°C

Rożek z pieczarkami

Mushroom Cone

Art. nr	12130	GTG	110 g	60 szt.	64 kart.

200°C
18-20 min
170-180°C

Ciastko z mozzarellą

Mozzarella Snack

Art. nr	530460	GTG	100 g	50 szt.	72 kart.

200°C
18-20 min
170-180°C

Zapiekanka z pieczarkami

Traditional Zapiekanka

Art. nr	13127	HB	150 g	25 szt.	64 kart.

200°C
8-10 min
180-190°C

Croissant maślany
Butter Croissant (18% butter)

Art. nr	845412	GTG	65 g	72 szt.	60 kart.

190°C
30 min
16-18 min
170-175°C

Croissant maślany
Butter Croissant (21% butter)

Art. nr	452911	FB	55 g	36 szt.	56 kart.

1. Rozmroź i serwuj
THAW and SERVE

2. 180°C
3-4 min
180°C

Croissant z czekoladą
Choco Croissant

Art. nr	1221301	GTG	95 g	60 szt.	64 kart.

190°C
30 min
16-18 min
170-175°C

Marcepanowy owoc
Marzipan Fruit

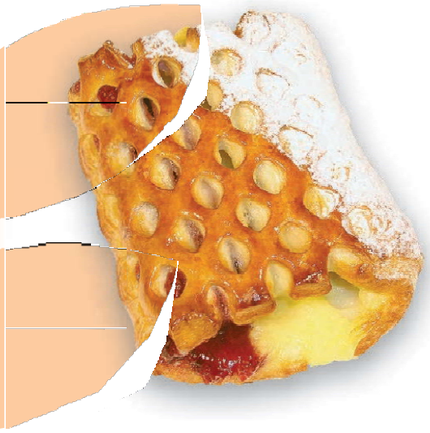
Art. nr	122127	GTG	130 g	30 szt.	64 kart.

200°C
18-20 min
170-180°C

CIASTKA SŁODKIE
SWEET PASTRIES

Fantazja truskawkowa
Strawberry Fantasy

Art. nr	12253	GTG	100 g	70 szt.	48 kart.



200°C
18-20 min
170-180°C

Ciastko zrabarbarem
Rhubarb Pastry

Art. nr	530386	TG	110 g	60 szt.	64 kart.

200°C
30 min
20-22 min
170-180°C

Malinowa korona
Raspberry Crown

Art. nr	830892	GTG	100 g	48 szt.	96 kart.

220°C
18 min
190°C

Ciastko waniliowe z migdałami
Vanilla Pastry with Almond

Art. nr	530446	GTG	110 g	60 szt.	64 kart.

200°C
18-20 min
170-180°C

Francuski rożek z jabłkiem
French Cone with Apple

Art. nr	112139	TG	110 g	36 szt.	96 kart.

200°C
30 min
20-22 min
170-180°C

Strucla klonowa
Maple Pastry

Art. nr	830843	GTG	95 g	48 szt.	96 kart.

220°C
18 min
190°C

Wiśniowa podkówka
Cherry Pastry

Art. nr	530072	TG	115 g	63 szt.	64 kart.

200°C
30 min
20-22 min
170-180°C

Francuska wiśnia
French Cherry

Art. nr	112120	TG	110 g	60 szt.	72 kart.

200°C
30 min
20-22 min
170-180°C

Waniliowa rurka
Vanilla Roll

Art. nr	512104	TG	90 g	50 szt.	72 kart.

200°C
30 min
20-22 min
170-180°C

Ciastko z jabłkiem
Apple Pastry

Art. nr	52202	GTG	110 g	50 szt.	72 kart.

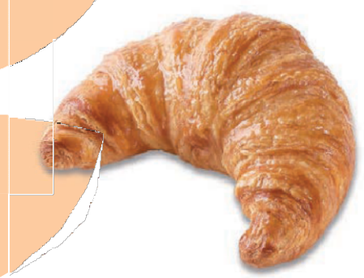
200°C
18-20 min
170-180°C

CIASTKA SŁODKIE
SWEET PASTRIES

CIASTKA MINI I KOKTAJLOWE
MINI PASTRIES AND COCKTAIL

Mini croissant maślany
Mini Butter Croissant

Art. nr	530007	GTG	28 g	150 szt.	64 kart.



190°C
30 min
14-16 min
170-175°C

Mix ciastek koktajlowych
Mix of Cocktail Pastries

Art. nr	530073	TG	1000 g	8 kg	48 kart.

200°C
16-18 min
170-180°C

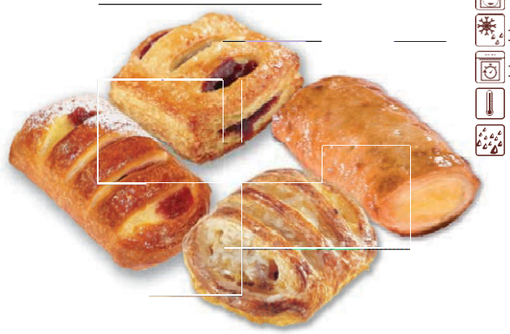
Mix croissantów mini
Mix of Mini Croissants

Art. nr	12742	GTG	45 g	108 szt.	64 kart.

190°C
30 min
14-16 min
170-175°C

Mix ciastek mini
Mix of Mini Pastries

Art. nr	530163	GTG	50/70 g	120 szt.	48 kart.



200°C
16-18 min
170-180°C

BAGIETKI
BAGUETTES

Bagietka 250g
Baguette 250 g

Art. nr	833692	HB	250g	36 szt.	28 kart.

220°C
9-11 min
190-200°C

Bagietka 430g
Baguette 430 g

Art. nr	833646	HB	430 g	20 szt.	28 kart.

220°C
9-11 min
190-200°C

Maxi bagietka wieloziarnista
Maxi Baguette Light with Multiseed Topping

Art. nr	530263	HB	400 g	15 szt.	32 kart.

220°C
9-11 min
190-200°C

Bagietka z masłem ziołowym
Baguette with Herbal Butter

Art. nr	530395	HB	175 g	45 szt.	32 kart.

220°C
9-11 min
190-200°C

Bagietka z masłem czosnkowym
Baguette with Garic Butter

Art. nr	530397	HB	175 g	45 szt.	32 kart.

220°C
9-11 min
190-200°C

Bagietka z pieprzem
Baguette with Green Pepper

Art. nr	530468	HB	230 g	40 szt.	24 kart.

220°C
9-11 min
190-200°C

Półbagietka
Half Baguette

Art. nr	833611	HB	115 g	64 szt.	28 kart.

220°C
9-11 min
190-200°C

Paluch złocisty
Lye Sandwich

Art. nr	14411	FB	75 g	80 szt.	36 kart.

Rozmroź i serwuj
THAW and SERVE

Bagietka z pieca ciemna
Oven Dark Baguette

Art. nr	530124	HB	340 g	15 szt.	32 kart.

220°C
9-11 min
190-200°C

BUŁKI
BREADS ROLLS

Bułka mistrzowska z ziarnami
Champions Roll

Art. nr	451540	HB	88 g	100 szt.	24 kart.

220°C
6-8 min
190-200°C

Bułka z pieca kamiennego ciemna
Rustical Dark Bread Roll

Art. nr	530106	HB	80 g	80 szt.	24 kart.

220°C
6-8 min
190-200°C

Bułka z pieca kamiennego jasna
Rustical Light Bread Roll

Art. nr	530064	HB	80 g	80 szt.	24 kart.

220°C
6-8 min
190-200°C

Ciabatta wieloziarnista
Multiseed Ciabatta

Art. nr	530015	HB	100 g	50 szt.	36 kart.

220°C
6-8 min
190-200°C

Bułka farmerska żytnia
Farmer Rye Roll

Art. nr	829591	HB	90 g	60 szt.	32 kart.

220°C
6-8 min
190-200°C

Bułka ziemniaczana żytnia
Potato Rye Roll

Art. nr	829539	HB	90 g	80 szt.	28 kart.

220°C
6-8 min
190-200°C

Bułka śniadaniowa
Breakfast Bread Roll

Art. nr	530315	HB	70 g	100 szt.	24 kart.

220°C
6-8 min
190-200°C

Bułka z dynią kwadrat
Square Pumpkin Bread Roll

Art. nr	13469	HB	65 g	60 szt.	36 kart.

220°C
6-8 min
190-200°C

Kajzerka naturalna
Kaiser Bread Roll

Art. nr	833638	HB	60 g	100 szt.	32 kart.

220°C
6-8 min
190-200°C

Precel złocisty
Lye Pretzel

Art. nr	14417	FB	85 g	50 szt.	36 kart.

Rozmroź i serwuj
THAW and SERVE

Bułka hamburgerowa duża
Big Hamburger Roll

Art. nr	451444	FB	80 g	24 szt.	76 kart.

Rozmroź i serwuj
THAW and SERVE

BUŁKI MINI
MINI BREADS ROLLS

Mix bułeczek śniadaniowych mini
Mix of Mini Breakfast Rolls

Art. nr	13640	HB	35 g	160 szt.	36 kart.

220°C
4-5 min
190-200°C

Mix bułeczek mini „STANDARD”
Mix of Mini Bread Rolls "STANDARD"

Art. nr	13638	HB	35 g	160 szt.	36 kart.

220°C
4-5 min
190-200°C

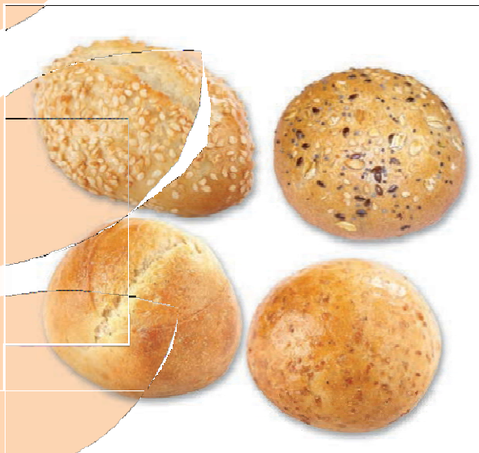
Mix rustykalny mini
Mini Rustical Mix

Art. nr	13653	HB	35 g	160 szt.	36 kart.

220°C
4-5 min
190-200°C

Mix bułeczek koktajlowych
Mix of Cocktail Bread Rolls

Art. nr	13657	HB	17 g	240 szt.	36 kart.



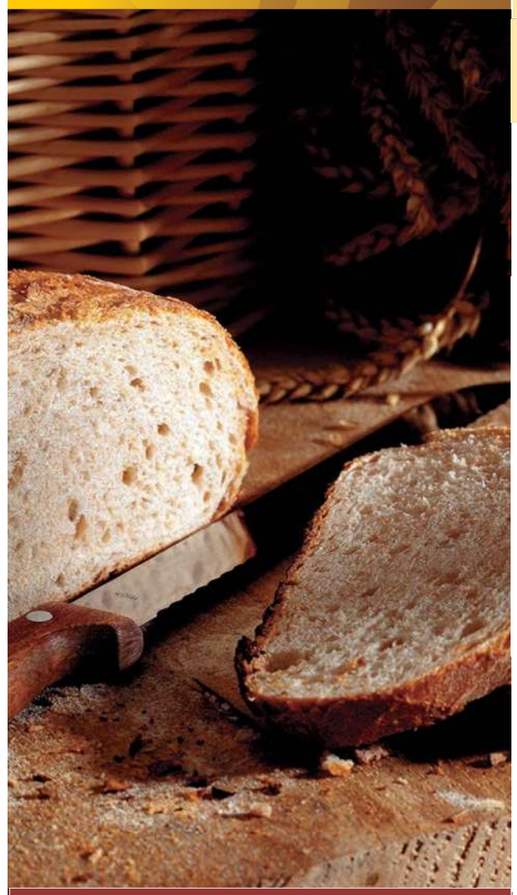
220°C
2-4 min
190-200°C

Kajzerka mini
Mini Kaiser Roll

Art. nr	13632	HB	35 g	160 szt.	36 kart.

220°C
4-5 min
190-200°C

CHLEBY
BREADS



Chleb Jura
Jura Bread

Art. nr	13501	HB	500 g	12 szt.	36 kart.

220°C
180 min
8-12 min
190-200°C

Chleb Omega
Omega Bread

Art. nr	530465	HB	420 g	15 szt.	28 kart.

220°C
180 min
8-12 min
190-200°C

Chleb z wiejskiej chaty
Cottage Bread

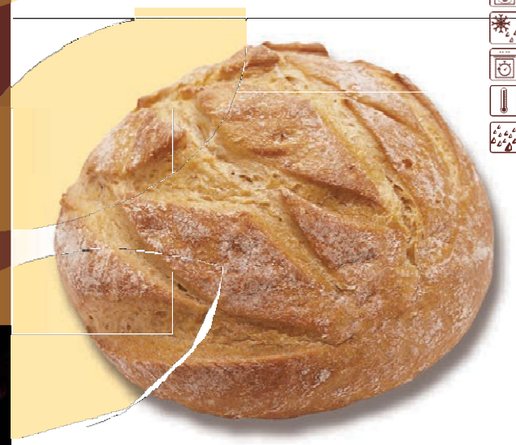
Art. nr	530125	HB	600 g	12 szt.	32 kart.

220°C
180 min
8-12 min
190-200°C

Chleb farmerski
Farmer Bread

Art. nr	13502	HB	500 g	12 szt.	36 kart.

220°C
180 min
8-12 min
190-200°C



Chleb wieloziarnisty
Multiseed Bread

Art. nr	13503	HB	350 g	15 szt.	36 kart.

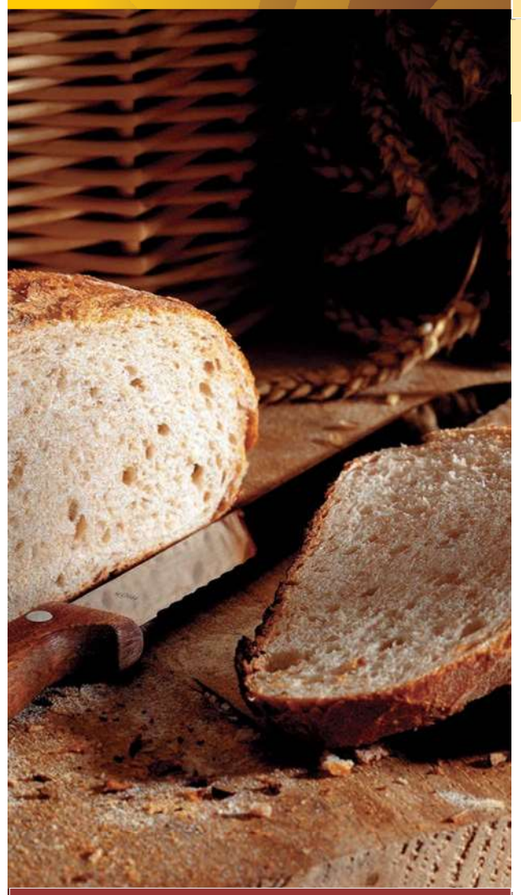
220°C
180 min
8-12 min
190-200°C

Chleb cebulowy
Onion Bread

Art. nr	13505	HB	360 g	15 szt.	36 kart.

220°C
180 min
8-12 min
190-200°C

CHLEBY
BREADS



Chlebek na zakwasie

Tinned Sourdough Bread

Art. nr	530067	HB	300 g	25 szt.	36 kart.

220°C
180 min
8-12 min
190-200°C

Chleb razowy z soją mały

Soya Bread Small

Art. nr	530242	HB	300 g	25 szt.	36 kart.

220°C
180 min
8-12 min
190-200°C

Chlebek ziarnisty na zakwasie

Tinned Sourdough Bread with Seeds

Art. nr	530070	HB	300 g	25 szt.	36 kart.

220°C
180 min
8-12 min
190-200°C

Chlebek z dynią na zakwasie

Tinned Sourdough Bread with Pumpkin Seed

Art. nr	530068	HB	300 g	25 szt.	36 kart.

220°C
180 min
8-12 min
190-200°C

Chleb z formy z dynią

Wholemeal Rye Bread with Pumpkin Seed

Art. nr	13538	HB	520 g	24 szt.	28 kart.

220°C
180 min
8-12 min
190-200°C

Chleb z formy

Wholemeal Rye Bread

Art. nr	13537	HB	520 g	24 szt.	28 kart.

220°C
180 min
8-12 min
190-200°C

Chleb z pszenicą orkisz

Spelt Bread

Art. nr	13545	HB	500g	24 szt.	28 kart.

220°C
180 min
8-12 min
190-200°C

Chleb razowy ze słonecznikiem mały

Leaven Bread with Sunflower Seed Small

Art. nr	13515	HB	520g	24 szt.	28 kart.

220°C
180 min
8-12 min
190-200°C

Chleb razowy ze słonecznikiem duży

Leaven Bread with Sunflower Seed Big

Art. nr	13510	HB	900 g	12 szt.	28 kart.

220°C
180 min
8-12 min
190-200°C

Convenience (levels of product preparation)

There are five "readiness to consume" levels of our products. You can choose the one that is best for your operations.

Poziom 1:

TG, produkty surowe niewygarowane

✓ Produkty zamrożone po uformowaniu ciasta
✓ Czas przygotowania ok. 90 minut
✓ Wymaga know-how i sprzętu

Odpowiednie dla piekarni.

Level 1:

TG, raw dough

☐ Deep-frozen after shaping the dough ☐ Ready to serve in about 90 minutes ☐ Know-how and equipment necessary Suitable for bakeries.

Poziom 2:

GTG, produkty surowe wygarowane

✓ Produkty zamrożone po wygarowaniu
☐ Czas przygotowania ok. 20 minut
✓ Prosty sposób przygotowania

Odpowiednie dla gastronomii, piekarni oraz dla sklepów – doskonałe jako szybkie uzupełnienie asortymentu.

Level 2:

GTG, pre-proven dough

☐ Deep-frozen after the proving process
☐ Ready to serve in about 20 minutes
☐ Easy to handle

Suitable for delicatessens, bakeries and stores – excellent means to expand product range at a short notice.

Poziom 3:

HB, produkty półwypieczone

✓ Produkty zamrożone po częściowym wypieczeniu
☐ Czas przygotowania ok. 10 minut
✓ Prosty sposób przygotowania

Odpowiednie dla punktów o zmiennym natężeniu ruchu, dla różnych rodzajów punktów sprzedaży.

Level 3:

HB, partly baked products

☐ Deep frozen after baking and partial crust formation
☐ Ready to serve in about 10 minutes
☐ Easy to handle

Suitable for unpredictable demand in all sectors.

Poziom 4:

FB, produkty wypieczone, rozmroź i serwuj

✓ Produkty zamrożone po wypieczeniu
✓ Produkty gotowe do spożycia po rozmrożeniu
✓ Bardzo prosty sposób przygotowania

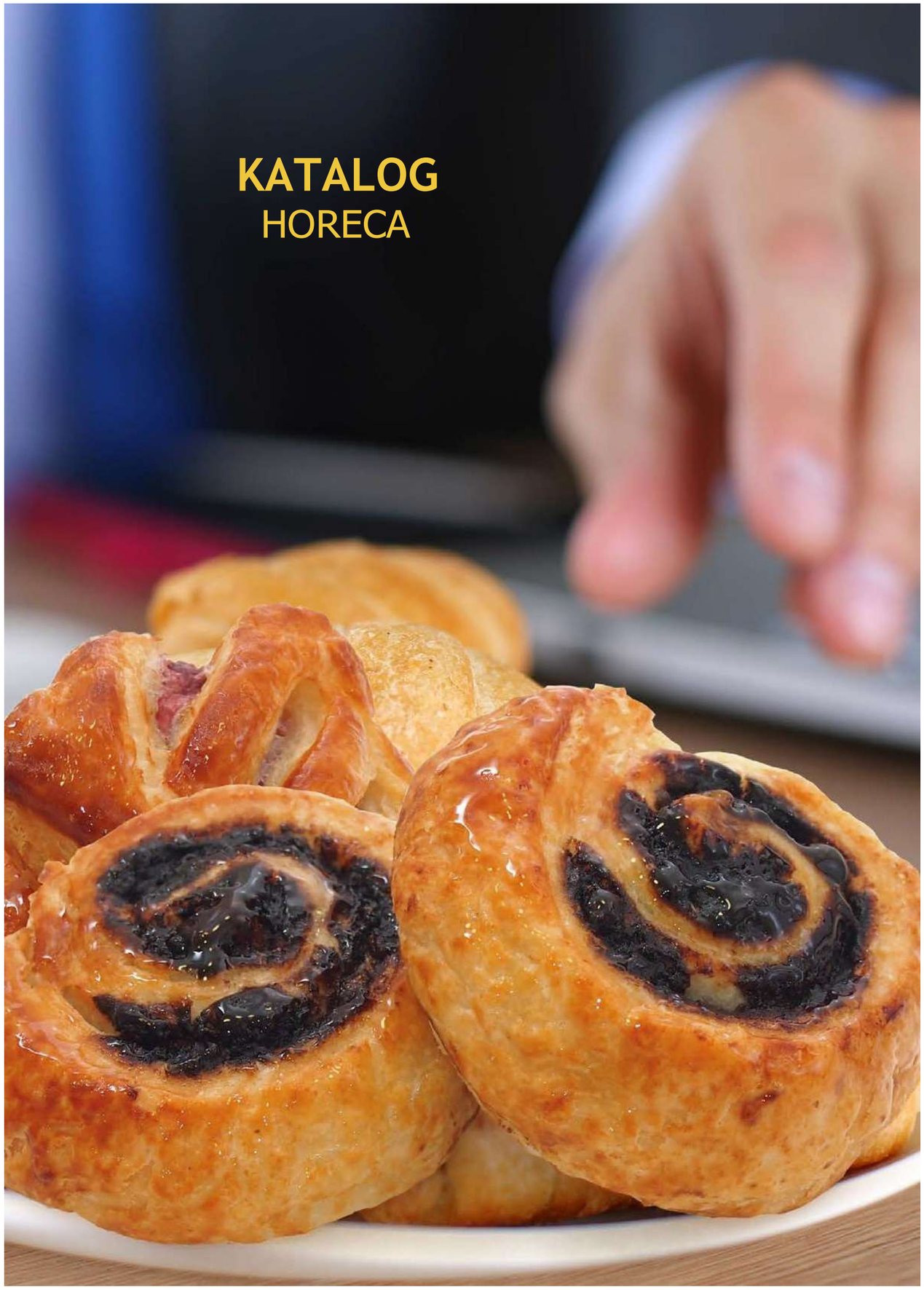
Odpowiednie dla punktów bez zaplecza technicznego.

Level 4:

FB – fully baked, thaw and serve products

☐ Deep-frozen after baking
☐ Ready to serve after defrosting
☐ Very easy to handle

Suitable for businesses with no specialized equipment.

Pre-heating oven - Προθέρμανση
Defrosting time - Απόψυξη
Baking time – Χρόνος Ψησίματος
Baking temperature – Θερμοκρ. Ψησίματος
Steam - Ατμός

Warsaw, Poland. Mobile : PL +48 577 170 010
www.cientoluna.com - info@cientoluna.com GR +30 6940 452810