

Janczewscy

WSZYSTKIEGO SŁODKIEGO!



Historia inspirowana słodką tradycją

JESTEŚMY RODZINNĄ FIRMĄ ZE SŁODKIMI TRADYCJAMI. SWOIMI WYPIEKAMY DZIELIMY SIĘ NIEUSTANNIE OD 1991 ROKU. TO WŁAŚNIE WTEDY ZAŁOŻYCIELKA FIRMY – MARIOLA JANCZEWSKA, POSTANOWIŁA, ŻE PRZEŁOŻY DOMOWE RECEPTURY, OPARTE NA NAJLEPSZYCH SKŁADNIKACH, NA LINIĘ PRODUKCYJNĄ. DZIĘKI TEMU ZACHOWA SMAK – TEN DOMOWY, JEDYNY W SWOIM RODZAJU I AROMAT, KTÓRY WYPEŁNIA CAŁY DOM PODCZAS PIECZENIA. TO PAS JA DO SŁODKOŚCI I DZIELENIA SIĘ NIMI Z NAJBLIŻSZYMI DAŁA POCZĄTEK FIRMIE.

TERAZ KAŻDY MOŻE CIESZYĆ SIĘ NASZYMI WYPIEKAMI, KTÓRE SĄ NA WYCIĄGNIĘCIE RĘKI.

—1991—

ZAŁOŻENIE FIRMY PRZEZ MARIOLĘ I WALDEMARA JANCZEWSKICH



—2007—

ZAKUP PIERWSZEJ MROŻNI

—2018—

OTWARCIE NOWEGO ZAKŁADU



—2020—

LIDER RYNKU WYROBÓW CUKIERNICZYCH





NASZE PRODUKTY KATEGORIE

- ✓ **CIASTA PIECZONE**
Cała gama kuszących połączeń, które zaskakują
- unikalnych receptur i doskonałych kompozycji smakowych.
- ✓ **CIASTA SUCHÉ**
Ponadczasowe smaki i sprawdzone przepisy
- nasze ciasta wykonane są z najwyższej jakości składników i z dbałością o każdy detal
- ✓ **BROWNIE**
Bogaty smak czekolady zamknięty w najpopularniejszym ciastku na świecie. Dopełniony smakiem różnych dodatków.
- ✓ **TORTY I CIASTA DESEROWE**
To połączenie smaku słodkiej klasyki i subtelnej innowacji. Zachwycające i kusząco apetyczne.
- ✓ **PĄCZKI I DROŻDŻÓWKI**
Nasze pączki i drożdżówki są niesamowicie aromatyczne, chrupiące i po prostu pyszne!
- ✓ **PRODUKTY SEZONOWE**
Propozycje, które idealnie prezentują się na świątecznych stołach.



SŁODKA TAJEMNICA

Domowe wypieki to te, które tworzymy z sercem i dbałością o każdy, nawet najmniejszy szczegół, dlatego ich smak jest wyjątkowy. Tak też zostały opracowane nasze receptury.



Janczewscy
WSZYSTKIEGO SŁODKIEGO!

Spis treści

	CIASTA PIECZONE	5-7
	CIASTA SUCHE	8-9
	BROWNIE	10
	TORTY	11
	CIASTA DESEROWE	12
	PĄCZKI	13
	DROŻDŻÓWKI	14
	PRODUKTY SEZONOWE	15



SŁODKA TAJEMNICA

Domowe wypieki to te, które tworzymy z sercem i dbałością o każdy, nawet najmniejszy szczegół, dlatego ich smak jest wyjątkowy. Tak też zostały opracowane nasze receptury.

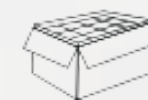
Objaśnienie symboli użytych w katalogu



Waga pojedynczej sztuki



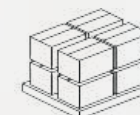
Instrukcja rozmrażania



Ilość produktów w kartonie



Termin przydatności do spożycia (produktu mrożonego)



Ilość kartonów na palecie



Termin przydatności do spożycia (produktu świeżego/ rozmrożonego)



Instrukcja odpieku



Warunki przechowywania



CIASTA PIECZONE

Cała gama kuszących połączeń, które zaskakują
– unikalnych receptur i doskonałych kompozycji smakowych.

CIASTA
ŚWIEŻE



SERNIK

- Masa serowa z twarogiem z lokalnej mleczarni

				
650 g	3	153	6	2-8°C



SERNIK FIRMOWY

- Sernik na kruchym spodzie oraz udekorowany pudrem

				
650 g	3	153	6	2-8°C



SERNIK KRÓLEWSKI Z WIŚNIAMI

- Ciasto z wiśniami na kakaowym spodzie, dekorowany kakaową kruszonką

				
650 g	3	153	6	2-8°C



SERNIK Z BROWNIE

- Połączenie masy serowej z ciastem czekoladowym

				
650 g	3	153	6	2-8°C

CIASTA PIECZONE



Ciasta dostępne w wersji mrożonej



SZARLOTKA

- Ciasto z polskimi jabłkami udekorowane kruszonką



650 g	3	153	6	2-8°C



CIASTO ZE ŚLIWKAMI

- Polska śliwka zanurzona w cieście i posypana kruszonką



500 g	3	153	6	2-8°C

CIASTO KARMELOWE Z JABŁKAMI

- Ciasto karmelowe z jabłkami oraz kruszonką z orzechów arachidowych



500 g	3	153	6	2-8°C



CIASTO ZEBRA

- Połączenie ciasta piaskowego i ciasta kakaowego



				
400 g	3	153	19	2-25°C

CIASTO KOKOSOWE

- Rum-flavored chocolate cake with coconut cake



				
400 g	3	153	15	2-25°C

CIASTA SUCHE

Ponadczasowe smaki i sprawdzone przepisy
– nasze ciasta wykonane są z najwyższej jakości składników
i z dbałością o każdy detal



CYTRYNIAK

- Wyrazisty, cytrynowy aromat połączony z delikatnym ciastem



375 g



6



120



19



2-25°C



CIASTO CZEKOLADOWE

- Dominujący smak kakao nadaje mu wytrawnego aromatu



400 g



6



120



19



2-25°C



CIASTO KARMELOWE

- Słodkie ciasto karmelowe udekorowane kruszonką z orzeszków arachidowych



400 g



6



120



19



2-25°C



CIASTO WANILIOWE

- Ciasto z dodatkiem aromatu waniliowego



400 g



6



120



19



2-25°C



BABKA MAKOWA

- Ciasto z dodatkiem maku

400 g	6	120	19	2-25°C



CIASTO CZEKOLADOWO-POMARAŃCZOWE

- Ciasto z dodatkiem skórki pomarańczowej, udekorowane płatkami migdałowymi

400 g	6	120	19	2-25°C



CIASTO MARCHEWKOWE

- Ciasto z marchewką, dekorowane orzechami włoskimi

400 g	6	120	19	2-25°C



CIASTO STRACCIATELLA

- Ciasto z kawałkami polewy kakaowej

400 g	6	120	19	2-25°C

BROWNIE

Bogaty smak czekolady zamknięty w najpopularniejszym ciastku na świecie.
Dopełniony smakiem różnych dodatków.



BROWNIE Z ORZECHAMI WŁOSKIMI

- Mocno czekoladowe ciasto, które można podać na gorąco



250 g



6



176



18



2-25°C



≈ 800 W
⌚ 1 min



🔥 180 °C
⌚ 10 min

TORTY I TORCIKI

To połączenie smaku słodkiej klasyki i subtelnej innowacji.
Zachwycające i kusząco apetyczne.



TORT ŚMIETANKOWY Z BRZOSKWINIAMI

- Puszyste biszkopcy przełożone kremem śmietanowym, dekorowane wiórkami z białej czekolady oraz kawałkami brzoskwiń

550 g	4	56	24 h w 2-8°C	2	2-8°C



TORT CZARNY LAS

- Biszkopt czekoladowy przełożony kremem śmietankowym, dekorowany wiśniami kandyzowanymi i wiórkami czekoladowymi

700 g	4	56	24 h w 2-8°C	2	2-8°C



TORT WĘGERSKI

- Kakaowy biszkopt przełożony kremem kakaowym, udekorowany wiśniami i wiórkami czekolady.

650 g	4	56	24 h w 2-8°C	2	2-8°C



TORT ŚMIETANKOWY Z BRZOSKWINIAMI

- Ciasto z kremem budyniowym, brzoskwiniami w syropie i płatkami migdałów

550 g	3	56	24 h w 2-8°C	2	2-8°C

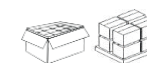
Nowość CIASTA DESEROWE

Każdy kęs to połączenie aksamitnych kremów, puszystych biszkoptów i aromatycznych dodatków, które sprawia, że zakochasz się w ich smaku.

CIASTO Z GALARETKĄ I TRUSKAWKAMI



700 g



3

120

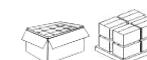


2-8°C

CIASTO Z GALARETKĄ I BRZOSKWINIAMI



700 g



3

120



2-8°C

CIASTO Z GALARETKĄ I CZERWONĄ PORZECZKĄ



700 g



3

120



2-8°C

CIASTO KRÓWKA



550 g



3

120



2-8°C

PĄCZKI

Wypiekane w naszej cukierni od samego początku – od 1991 roku.
Ich receptura to pilnie strzeżony sekret, ale smak znają wszyscy!
Nasze pączki są niesamowicie aromatyczne, chrupiące i po prostu... przepyszne!

PĄCZEK Z NADZIENIEM WIELOOWOCOWYM I PUDREM



					
65-75 g	12	176	2 h w 18-22°C	2	2-25°C

PĄCZEK Z NADZIENIEM ŚLIWKOWYM I PUDREM



					
65-75 g	12	176	2 h w 18-22°C	2	2-25°C

PĄCZEK Z NADZIENIEM MORELOWO-JABŁKOWYM I CUKREM



					
65-75 g	12	176	24 h w 18-22°C	2	2-25°C

PĄCZEK Z NADZIENIEM MALINOWYM I RÓŻOWAYM PUDREM



					
65-75 g	12	176	24 h w 18-22°C	2	2-25°C

PĄCZEK Z NADZIENIEM MANGO-MARAKUJA I ŻÓŁTYM PUDREM



					
65-75 g	12	176	2 h w 18-22°C	2	2-25°C

PĄCZEK Z NADZIENIEM CZEKOŁADOWYM O SMAKU ORZECHA LĄSKOWEGO I PUDREM Z KAKAO



					
65-75 g	12	176	2 h w 18-22°C	2	2-25°C

DROŻDZÓWKI

Zawsze pyszne! To wszystko zasługa unikalnej receptury i apetycznych dodatków – chrupiąca kruszonka, ser, słodkie owoce. To ulubione smaki z dzieciństwa!

DROŻDZÓWKA Z BUDYNIEM



105 g



60



36



7 MIN W
200°C



2



2-25°C

DROŻDZÓWKA Z SEREM



105 g



60



36



7 MIN W
200°C



2



2-25°C

DROŻDZÓWKA Z MAKIEM



105 g



60



36



7 MIN W
200°C



2



2-25°C

JAGODZIANKA



100 g



60



36



2



2-25°C

DROŻDZÓWKI DO ODPIEKU

DROŻDZÓWKI

PRODUKTY SEZONOWE

Propozycje, które idealnie prezentują się na świątecznych stołach.

MAKOWIEC KLASYCZNY



500 g



8



60



10



2-25°C

MAZUREK



400 g



3



120



10



2-25°C

PIERNIK



400 g



6



76



15



2-25°C

KEKS



400 g



6



76



15



2-25°C

FAWORKI



200 g



6



68



21



2-25°C

PRODUKTY SEZONOWE



DLACZEGO MY?

- Obecnie jesteśmy jednym z największych przemysłowych producentów wyrobów cukierniczych w Polsce
- Współpracujemy z większością dostawców od wielu lat, wypracowując odpowiednią cenę oraz jakość
- Mamy linii produkcyjnych w kategoriach produktów smażonych, pieczonych i deserowych





Janczewscy
WSZYSTKIEGO SŁODKIEGO!

MW Janczewscy Sp. z o.o.

*Nowy Modlin 46,
05-180 Pomiechówek*