



PL

EN

KATALOG PRODUKTÓW PRODUCT CATALOG



KIM JESTEŚMY

Chleb i troska o niego jakość to nasze codzienne zobowiązanie. Przygotowujemy go z miłością, świadomości bogatej tradycji, której korzenie sięgają głęboko w historię. Chleb to ważna część naszego życia i niewyczerpane źródło inspiracji dla artystów – pojawia się w muzyce, literaturze, sztukach pięknych, znanych cytatach, a nawet w ludowej mądrości.

Naszą historię zaczęliśmy pisać w 2016 roku. Wtedy właśnie podjęliśmy decyzję o założeniu firmy BREADWAY w Pradze, stolicy Czech. Wspólnie z mistrzami piekarskimi i najlepszymi piekarzami z całej Europy poświęciliśmy wiele czasu na opracowanie autorskich receptur i procesów wypieku, by stworzyć prawdziwie innowacyjne pieczywo rzemieślnicze – łączące tradycyjne metody z nowoczesną technologią. Z dumą sięgamy do korzeni dawnych piekarni rzemieślniczych, których fundamentem była powolna fermentacja. Wszystkie nasze produkty wypiekamy w piecach z kamiennym trzonem, dzięki czemu zyskują one bardziej wyrazisty smak i intensywniejszy aromat.

W nasze produkty wkładamy to, co w nas najlepsze. Korzystamy wyłącznie z surowców najwyższej jakości i dbamy o delikatne metody ich przetwarzania. Nie znajdziesz w nich niczego, czego sami nie chcielibyśmy zjeść. Częściowa automatyzacja naszej produkcji pozwala nam działać sprawniej i oferować pieczywo najwyższej jakości w uczciwej cenie.

To nasza droga:

ZNACZNIE LEPSZE PIECZYWO.

ABOUT US

Bread and caring for it is our daily joy and concern. We prepare it for you with love and are aware of its rich tradition that goes back deep in history. It is an important part of our lives and a grateful inspiration for artists. It appears in music, literature, fine arts, famous quotes personalities even in folk wisdom.

We started writing our story in 2016. That's when we decided to establish a company named BREADWAY in Prague, the capital of the Czech Republic. Together with our master bakers and top bakers from all over Europe we spent a lot of time in developing our own original recipes and baking processes to create truly innovative craft bakery combining traditional methods with modern technology. We proudly embrace the roots of an old artisanal bakery which used to be founded on slow fermentation process. We bake all our products in ovens with stone slab. Thanks to this they acquire a more pronounced taste and a more intense scent.

We give our products the best of us. We use raw materials of purest quality. We pay high attention to gentle methods of their processing. You will not find anything in them that we would not want to consume ourselves. We use partial automation to make our production more efficient. This is also so that we can still offer you quality products at fair prices.

This is our way:
WAY BETTER BREAD.

SPIS TREŚCI / CONTENT

PALUCHY I PRZEKĄSKI / BREADSTICKS & SNACKING	6—15
PRODUKTY WOLNO FERMENTOWANE / SLOW-FERMENTED PRODUCTS	16—19
PIECZYWO O PRZEDŁUŻONEJ TRWAŁOŚCI / LONG SHELF LIFE BREADS	20—26





PALUCHY I PRZEKAŚKI
BREADSTICKS & SNACKING

**PALUCH CHLEBOWY
Z OLIVKAMI**
**BREADSTICK
WITH OLIVES**



87g	WAGA W STANIE ZAMROZONYM WEIGHT AS FROZEN	
80g	WAGA PO WYPIEKU WEIGHT AS BAKED	
80	SZTUK W KARTONIE PIECES PER BOX	

OLIWKI
Paluch chlebowy na zakwasie macierzy-
stym, przygotowany w procesie powolnej
fermentacji, o dużej zawartości wysokiej
jakości oliwek, o rustykalnym wyglądzie.

OLIVES
Breadstick made of mother dough,
slow fermentation process, high content
of quality olives, rustic appearance.

Dostępny również w wariantach:
Available also as:

100 g 110 g

Inne warianty wagowe dostępne
na zapytanie.
Other weight variants on request.

**PALUCH CHLEBOWY
Z SEREM**
**BREADSTICK
WITH CHEESE**



87g	WAGA W STANIE ZAMROZONYM WEIGHT AS FROZEN	
80g	WAGA PO WYPIEKU WEIGHT AS BAKED	
80	SZTUK W KARTONIE PIECES PER BOX	

SER MIMOLETTE
Elaborado con masa madre
y de lenta fermentación; alto contenido
en queso Mimolette
de máxima calidad. Aspecto rústico.

CHEESE MIMOLETTE
Paluch chlebowy na zakwasie macierzy-
stym, przygotowany w procesie powolnej
fermentacji, o dużej zawartości wysokiej
jakości sera, o rustykalnym wyglądzie.

Dostępny również w wariantach:
Available also as:

100 g 110 g

Inne warianty wagowe dostępne
na zapytanie.
Other weight variants on request.

**PALUCH CHLEBOWY
Z SEREM CHEDDAR**
**BREADSTICK
WITH CHEDDAR
CHEESE**



87g	WAGA W STANIE ZAMROZONYM WEIGHT AS FROZEN	
80g	WAGA PO WYPIEKU WEIGHT AS BAKED	
80	SZTUK W KARTONIE PIECES PER BOX	

CHEDDAR
Paluch chlebowy na zakwasie macierzy-
stym, przygotowany w procesie powolnej
fermentacji, o dużej zawartości wysokiej
jakości sera cheddar, o rustykalnym
wyglądzie.

CHEDDAR
Breadstick made of mother dough,
slow fermentation process, high content
of quality cheese Cheddar,
rustic appearance.

Dostępny również w wariantach:
Available also as:

100 g 110 g

Inne warianty wagowe dostępne
na zapytanie.
Other weight variants on request.

**PALUCH CHLEBOWY
Z SEREM CHEDDAR I
PAPRYCZKAMI JALAPEÑO**
**BREADSTICK
WITH CHEDDAR CHEESE
AND JALAPEÑOS**



87g	WAGA W STANIE ZAMROZONYM WEIGHT AS FROZEN	
80g	WAGA PO WYPIEKU WEIGHT AS BAKED	
80	SZTUK W KARTONIE PIECES PER BOX	

CHEDDAR, JALAPEÑO
Paluch chlebowy na zakwasie
macierzystym, przygotowany w procesie
powolnej fermentacji, o dużej zawartości
wysokiej jakości sera cheddar i pikantnych
papryczek jalapeño, o rustykalnym
wyglądzie.

CHEDDAR, JALAPEÑOS
Breadstick made of mother dough,
slow fermentation process, high
content of quality cheese Cheddar,
jalapeños, rustic appearance.

Dostępny również w wariantach:
Available also as:

100 g 110 g

Inne warianty wagowe dostępne
na zapytanie.
Other weight variants on request.

**PALUCH CHLEBOWY
Z PEPPERONI I SEREM**
**BREADSTICK
WITH PEPPERONI
AND CHEESE**



87g	WAGA W STANIE ZAMROZONYM WEIGHT AS FROZEN	
80g	WAGA PO WYPIEKU WEIGHT AS BAKED	
80	SZTUK W KARTONIE PIECES PER BOX	

PEPPERONI, MIMOLETTE
Paluch chlebowy na zakwasie macierzys-
tym, przygotowany w procesie powolnej
fermentacji, o dużej zawartości wysokiej
jakości sera Mimolette oraz salami
pepperoni, o rustykalnym wyglądzie.

PEPPERONI, MIMOLETTE
Breadstick made of mother dough,
slow fermentation process, high content
of quality cheese Mimolette and salami
Pepperoni, rustic appearance.

Dostępny również w wariantach:
Available also as:

100 g 110 g

Inne warianty wagowe dostępne
na zapytanie.
Other weight variants on request.

**PALUCH CHLEBOWY
Z PEPPERONI, SEREM
I KUKURYDZĄ**
**BREADSTICK
WITH PEPPERONI,
CHEESE AND
SWEETCORN**



87g	WAGA W STANIE ZAMROZONYM WEIGHT AS FROZEN	
80g	WAGA PO WYPIEKU WEIGHT AS BAKED	
80	SZTUK W KARTONIE PIECES PER BOX	

PEPPERONI, MIMOLETTE, KUKURYDZA
Paluch chlebowy na zakwasie macierzystym,
przygotowany w procesie powolnej
fermentacji, o dużej zawartości wysokiej
jakości sera Mimolette, salami pepperoni
oraz słodkiej kukurydzy, o rustykalnym
wyglądzie.

**PEPPERONI, MIMOLETTE,
SWEETCORN**
Breadstick made of mother dough,
slow fermentation process, high content
of quality cheese Mimolette, salami
Pepperoni and sweetcorn, rustic appearance.

Dostępny również w wariantach:
Available also as:

100 g 110 g

Inne warianty wagowe dostępne
na zapytanie.
Other weight variants on request.

**PALUCH CHLEBOWY
Z KIEŁKAMI ŻYTA**
**BREADSTICK
WITH RYE SPROUT**



110g	WAGA W STANIE ZAMROZONYM WEIGHT AS FROZEN	
100g	WAGA PO WYPIEKU WEIGHT AS BAKED	
60	SZTUK W KARTONIE PIECES PER BOX	

KIEŁKI ŻYTA
Paluch chlebowy z dodatkiem kiełków
żyta, przygotowany w procesie powolnej
fermentacji, o rustykalnym wyglądzie.

RYE SPROUTS
Breadstick with rye sprouts,
slow fermentation process,
rustic appearance.

Dostępny również w wariantach:
Available also as:

87 g 100 g

Inne warianty wagowe dostępne
na zapytanie.
Other weights on demand.

**GRECKI
PALUCH CHLEBOWY**
**GREEK
BREADSTICK**



87g	WAGA W STANIE ZAMROZONYM WEIGHT AS FROZEN	
80g	WAGA PO WYPIEKU WEIGHT AS BAKED	
80	SZTUK W KARTONIE PIECES PER BOX	

OLIWKI KALAMATA, SER
Paluch chlebowy na zakwasie macierzystym,
przygotowany w procesie powolnej fermentacji,
o dużej zawartości wysokiej jakości czarnych
oliwek Kalamata oraz sera bałkańskiego,
o rustykalnym wyglądzie.

KALAMATA OLIVES, CHEESE
Breadstick made of mother dough,
slow fermentation process, high content
of quality black Kalamata olives,
Balkan cheese, rustic appearance.

Dostępny również w wariantach:
Available also as:

100 g 110 g

Inne warianty wagowe dostępne
na zapytanie.
Other weights on demand.

**PALUCH CHLEBOWY
Z OLIWKAMI LECCINO**
**BREADSTICK
WITH LECCINO
OLIVES**



87g	WAGA W STANIE ZAMROZONYM WEIGHT AS FROZEN	
80g	WAGA PO WYPIEKU WEIGHT AS BAKED	
80	SZTUK W KARTONIE PIECES PER BOX	

OLIWKI LECCINO
Paluch chlebowy na zakwasie macierzy-
stym, przygotowany w procesie powolnej
fermentacji, o dużej zawartości wysokiej
jakości oliwek Leccino, o rustykalnym
wyglądzie.

LECCINO OLIVES
Breadstick made of mother dough,
slow fermentation process, high content
of quality leccino olives, rustic appearance.

Dostępny również w wariantach:
Available also as:

100 g 110 g

Inne warianty wagowe dostępne
na zapytanie.
Other weight variants on request.

**PALUCH CHLEBOWY
Z OLIWKAMI
CASTELVETRANO**
**BREADSTICK
WITH CASTELVETRANO
OLIVES**



87g	WAGA W STANIE ZAMROZONYM WEIGHT AS FROZEN	
80g	WAGA PO WYPIEKU WEIGHT AS BAKED	
80	SZTUK W KARTONIE PIECES PER BOX	

OLIWKI CASTELVETRANO
Paluch chlebowy na zakwasie
macierzystym, przygotowany w procesie
powolnej fermentacji, o dużej zawartości
wysokiej jakości oliwek Castelvetrano, o
rustykalnym wyglądzie.

CASTELVETRANO OLIVES
Breadstick made of mother dough,
slow fermentation process, high content
of quality castelvetrano olives, rustic
appearance.

Dostępny również w wariantach:
Available also as:

100 g 110 g

Inne warianty wagowe dostępne
na zapytanie.
Other weight variants on request.

**PALUCH CHLEBOWY
Z OLIWKAMI
CASTELVETRANO
I LECCINO**
**BREADSTICK
WITH CASTELVETRANO
AND LECCINO OLIVES**



87g	WAGA W STANIE ZAMROZONYM WEIGHT AS FROZEN	
80g	WAGA PO WYPIEKU WEIGHT AS BAKED	
80	SZTUK W KARTONIE PIECES PER BOX	

**OLIWKI CASTELVETRANO
I LECCINO**
Paluch chlebowy na zakwasie macierzy-
stym, przygotowany w procesie powolnej
fermentacji, o dużej zawartości wysokiej
jakości oliwek Castelvetrano i Leccino,
o rustykalnym wyglądzie.

**CASTELVETRANO
AND LECCINO OLIVES**
Breadstick made of mother dough,
slow fermentation process, high content
of quality castelvetrano and leccino olives,
rustic appearance.

Dostępny również w wariantach:
Available also as:

100 g 110 g

Inne warianty wagowe dostępne
na zapytanie.
Other weight variants on request.

**PALUCH CHLEBOWY
NA ZAKWASIE
ZIEMNIACZANYM
Z WĘDZONYM MIĘSEM
I BOCZKIEM**
**SOURDOUGH PATATAS
STICK WITH SMOKED
MEAT AND BACON**



87g	WAGA W STANIE ZAMROZONYM WEIGHT AS FROZEN	
80g	WAGA PO WYPIEKU WEIGHT AS BAKED	
80	SZTUK W KARTONIE PIECES PER BOX	

WĘDZONE MIĘSO I BOCZEK
Paluch chlebowy na bazie żytniego zakwasu,
z dodatkiem ziemniaków, wędzonego
mięsa i boczku, o rustykalnym wyglądzie,
przygotowany w procesie powolnej
fermentacji.

SMOKED MEAT AND BACON
Breadstick made of rye sourdough
as a base, with potatoes, smoked meat
and bacon, rustic appearance, slow
fermentation process.

Dostępny również w wariantach:
Available also as:

100 g 110 g

Inne warianty wagowe dostępne na zapytanie.
Other weight variants on request.

PALUCHY CHLEBOWE BREADSTICKS



**MINI TOSKANIA
Z SEREM**

**MINI TUSCANY
WITH CHEESE**



110 g

WAGA W STANIE
ZAMROZONYM
WEIGHT AS FROZEN



100 g

WAGA PO WYPIEKU
WEIGHT AS BAKED



80

SZTUK W KARTONIE
PIECES PER BOX



MIMOLETTE

Popularna wersja w kategorii przekąsek, przygotowana w procesie powolnej fermentacji, z dodatkiem sera Mimolette.

MIMOLETTE

Popular variant in the snacking category, slow fermentation process, cheese Mimolette.

Inne warianty wagowe dostępne na zapytanie.
Other weight variants on request.

**MINI TOSKANIA
Z OLIVKAMI I CHILLI**

**MINI TUSCANY
WITH OLIVES AND CHILLI**



110 g

WAGA W STANIE
ZAMROZONYM
WEIGHT AS FROZEN



100 g

WAGA PO WYPIEKU
WEIGHT AS BAKED



80

SZTUK W KARTONIE
PIECES PER BOX



MIESZANKA OLIVEK, CHILLI

Wersja z oliwkami i chilli w popularnym kształcie, przygotowana w procesie powolnej fermentacji. Cieszy się dużą popularnością w kategorii przekąsek.

MIX OF OLIVES, CHILLI

Olives variant in this popular shape with chilli, slow fermentation process, popular variant in the snacking category.

Inne warianty wagowe dostępne na zapytanie.
Other weight variants on request.

**MINI TOSKANIA
Z SEREM CHEDDAR**

**MINI TUSCANY
WITH CHEDDAR CHEESE**



110 g

WAGA W STANIE
ZAMROZONYM
WEIGHT AS FROZEN



100 g

WAGA PO WYPIEKU
WEIGHT AS BAKED



80

SZTUK W KARTONIE
PIECES PER BOX



CHEDDAR

Wersja serowa w popularnym kształcie Mini Toskania, z dodatkiem sera cheddar, przygotowana w procesie powolnej fermentacji.

CHEDDAR

Cheese variant in this popular shape, Cheddar cheese, slow fermentation process.

Inne warianty wagowe dostępne na zapytanie.
Other weight variants on request.

**MINI TOSKANIA
Z SEREM CHEDDAR
I PAPRYCZKAMI JALAPEÑO**

**MINI TUSCANY
WITH CHEDDAR CHEESE
AND JALAPEÑOS**



110 g

WAGA W STANIE
ZAMROZONYM
WEIGHT AS FROZEN



100 g

WAGA PO WYPIEKU
WEIGHT AS BAKED



80

SZTUK W KARTONIE
PIECES PER BOX



CHEDDAR, JALAPEÑO

Pikantna wersja Mini Toskania z dodatkiem sera cheddar i papryczek jalapeño, przygotowana w procesie powolnej fermentacji. Popularna pozycja w kategorii przekąsek.
Inne warianty wagowe dostępne na zapytanie.

CHEDDAR, JALAPEÑOS

Spicy variant of Mini tuscany with Cheddar cheese and jalapeños, slow fermentation process, popular variant in the snacking category.

Inne warianty wagowe dostępne na zapytanie.
Other weight variants on request.

**MINI TOSKANIA
Z PEPPERONI I SEREM**

**MINI TUSCANY
WITH PEPPERONI
AND CHEESE**



110 g

WAGA W STANIE
ZAMROZONYM
WEIGHT AS FROZEN



100 g

WAGA PO WYPIEKU
WEIGHT AS BAKED



80

SZTUK W KARTONIE
PIECES PER BOX



MIMOLETTE

Mini Toskania z dodatkiem sera Mimolette i salami pepperoni, przygotowana w procesie powolnej fermentacji. Popularna pozycja w kategorii przekąsek.
Inne warianty wagowe dostępne na zapytanie.

MIMOLETTE

Mini tuscany with Mimolette cheese and Pepperoni salami, slow fermentation process, popular variant in the snacking category.

Inne warianty wagowe dostępne na zapytanie.
Other weights on demand.

**MINI TOSKANIA
MINI TUSCANY**

PIZZA
Z KIEŁBASĄ I SEREM
PIZZA WITH SAUSAGE
AND CHEESE

120 g	WAGA W STANIE ZAMROŻONYM WEIGHT AS FROZEN	
110 g	WAGA PO WYPIEKU WEIGHT AS BAKED	
75	SZTUK W KARTONIE PIECES PER BOX	



KIEŁBASA, SER

Pizza z kielbasą serową, serem Edam i ketchupem, przygotowana w procesie powolnej fermentacji.

SAUSAGE, CHEESE

Pizza with cheese sausage, cheese Edam, ketchup, slow fermentation process.

PIZZA
MARGHERITA
PIZZA
MARGARITA

120 g	WAGA W STANIE ZAMROŻONYM WEIGHT AS FROZEN	
110 g	WAGA PO WYPIEKU WEIGHT AS BAKED	
60	SZTUK W KARTONIE PIECES PER BOX	



SER, POMIDOR

Pizza z serem Edam i ketchupem, przygotowana w procesie powolnej fermentacji.

CHEESE, TOMATO

Pizza with cheese Edam, ketchup, slow fermentation process.

BRIOCHE
Z KIEŁBASĄ
BRIOCHE
WITH SAUSAGE

100 g	WAGA W STANIE ZAMROŻONYM WEIGHT AS FROZEN	
90 g	WAGA PO WYPIEKU WEIGHT AS BAKED	
70	SZTUK W KARTONIE PIECES PER BOX	



KIEŁBASA, KETCHUP

Popularna wersja szybkiej przekąski — brioszka z ketchupem i kielbasą, przygotowana na zakwasie macierzystym w procesie powolnej fermentacji.

SAUSAGE, KETCHUP

Popular variant of quick snack, brioche with ketchup and sausage, made of mother dough, slow fermentation process.



PRZEKĄSKI
SNACKS



**PRODUKTY POWOLNIE
FERMENTOWANE
SLOW-FERMENTED
PRODUCTS**

**SZWAJCARSKI CHLEB
SKRĘCANY KLASYCZNY**
**SWISS BREAD
TWISTED PLAIN**



130 g	WAGA W STANIE ZAMROŻONYM WEIGHT AS FROZEN	
120 g	WAGA PO WYPIEKU WEIGHT AS BAKED	
50	SZTUK W KARTONIE PIECES PER BOX	

OLIWA Z OLIVEK EXTRA VERGINE

Jeden z najlepiej sprzedających się chlebów – przygotowany na zakwasie macierzystym, w procesie powolnej fermentacji, o rustykalnym wyglądzie. Produkcja ręczna.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

One of the best-selling breads, made from mother dough, slow fermentation process, rustic appearance, handmade production.

Dostępny również w wariantach:
Available also as:

160 g 220 g 260 g

Inne warianty wagowe dostępne na zapytanie.
Other weight variants on request.



**SZWAJCARSKI
CHLEB SKRĘCANY
RUSTYKALNY**
**SWISS BREAD
TWISTED RUSTIC**



130 g	WAGA W STANIE ZAMROŻONYM WEIGHT AS FROZEN	
120 g	WAGA PO WYPIEKU WEIGHT AS BAKED	
50	SZTUK W KARTONIE PIECES PER BOX	

CHIA, SIEMIE LNIANE, SŁONECZNIK

Ciemny chleb rustykalny o wysokiej porowatości, przygotowany na zakwasie macierzystym z mieszanką ziaren (chia, siemie lniane, słonecznik), w procesie powolnej fermentacji. Produkcja ręczna.

CHIA, FLAX, SUNFLOWER SEEDS

Dark rustic, but still very porous twisted bread, made from mother dough, slow fermentation process, quality seed mixture (chia mash, linseed, sunflower seed), handmade production.

Dostępny również w wariantach:
Available also as:

160 g 220 g 260 g

Inne warianty wagowe dostępne na zapytanie.
Other weight variants on request.



**SZWAJCARSKI
CHLEB SKRĘCANY
Z OLIVKAMI**
**SWISS BREAD
TWISTED OLIVE**



130 g	WAGA W STANIE ZAMROŻONYM WEIGHT AS FROZEN	
120 g	WAGA PO WYPIEKU WEIGHT AS BAKED	
50	SZTUK W KARTONIE PIECES PER BOX	

OLIWKI

Rustykalny chleb z najlepszymi oliwkami, przygotowany na zakwasie macierzystym, w procesie powolnej fermentacji. Produkcja ręczna.

OLIVES

Rustic bread with the best olives, made from mother dough, slow fermentation process, handmade production.

Dostępny również w wariantach:
Available also as:

160 g 220 g 260 g

Inne warianty wagowe dostępne na zapytanie.
Other weight variants on request.



**SZWAJCARSKI
CHLEB SKRĘCANY
Z PESTKAMI DYNI**
**SWISS BREAD
TWISTED PUMPKIN**



130 g	WAGA W STANIE ZAMROŻONYM WEIGHT AS FROZEN	
120 g	WAGA PO WYPIEKU WEIGHT AS BAKED	
50	SZTUK W KARTONIE PIECES PER BOX	

PESTKI DYNI

Rustykalny chleb z pestkami dyni, przygotowany na zakwasie macierzystym, w procesie powolnej fermentacji. Produkcja ręczna.

PUMPKIN

Rustic bread with pumpkin seeds, made from mother dough, slow fermentation process, handmade production.

Dostępny również w wariantach:
Available also as:

160 g 220 g 260 g

Inne warianty wagowe dostępne na zapytanie.
Other weight variants on request.



**SZWAJCARSKI
CHLEB SKRĘCANY
Z ROZMARYNEM**
**SWISS BREAD
TWISTED
WITH ROSEMARY**



130 g	WAGA W STANIE ZAMROŻONYM WEIGHT AS FROZEN	
120 g	WAGA PO WYPIEKU WEIGHT AS BAKED	
50	SZTUK W KARTONIE PIECES PER BOX	

ROZMARYN

Rustykalny chleb z dodatkiem rozmarynu, przygotowany na zakwasie macierzystym, w procesie powolnej fermentacji. Produkcja ręczna.

ROSEMARY

Rustic bread with rosemary, made from mother dough, slow fermentation process, handmade production.

Dostępny również w wariantach:
Available also as:

160 g 220 g 260 g

Inne warianty wagowe dostępne na zapytanie.
Other weight variants on request.



**CHLEB KANAPKOWY
Z ZIEMNIAKAMI I CEBULA**
**SANDWICH
WITH POTATOES
AND ONION**



140 g	WAGA W STANIE ZAMROŻONYM WEIGHT AS FROZEN	
130 g	WAGA PO WYPIEKU WEIGHT AS BAKED	
70	SZTUK W KARTONIE PIECES PER BOX	

ZIEMNIAKI, CZERWONA CEBULA

Kanapka z ziemniakami, czerwoną cebulą i smażoną cebulką, przygotowana w procesie powolnej fermentacji.

POTATOES, RED ONION

Sandwich with potatoes, red onion and fried onion, slow fermentation process.

Dostępny również w wariantach:
Available also as:

160 g

Inne warianty wagowe dostępne na zapytanie.
Other weight variants on request.





**PIECZYWO O
PRZEDŁUŻONEJ TRWAŁOŚCI
LONG SHELF LIFE BREADS**

**CHLEB TOSTOWY
NA ZAKWASIE**
**SOURDOUGH
TOASTIE**



**CHLEB ŻYTNÍ
NA ZAKWASIE**
**REAL RYE
SOURDOUGH BREAD**



**SZWAJCARSKI CHLEB
NA ZAKWASIE**
Z PESTKAMI DYNI
**SWISS SOURDOUGH
BREAD PUMPKIN**



**ZAKWASOWY TOST
Z PESTKAMI
SŁONECZNIKA**
**SOURDOUGH
TOASTIE SUNFLOWER**



ELABORADO MEDIANTE FERMENTACIÓN PROLONGADA MADE BY THE LONG FERMENTATION METHOD		
400g	WAGA WEIGHT	
9	SZTUK W KARTONIE PIECES PER BOX	

IDEALNY DO TOSTÓW
Popularna wersja jednego z najlepiej sprzedających się chlebów, przygotowany na zakwasie macierzystym, z długim terminem przydatności do 12 dni, w procesie powolnej fermentacji. Bardzo rustykalny wygląd.

GREAT FOR TOASTING
Popular variant of one of the best-selling breads, made from mother dough, long shelf life 12 days, slow fermentation process, very rustic appearance.



ELABORADO CON LEVADURA DE CENTENO NATURAL MADE FROM REAL RYE YEAST		
400g	WAGA WEIGHT	
10	SZTUK W KARTONIE PIECES PER BOX	

90% MĄKI ŻYTNIEJ
Trwały chleb żytni przygotowany z prawdziwego żytniego zakwasu, pieczony na kamieniu, z okresem przydatności do 12 dni.

90 % RYE FLOUR
Sourdough rye bread made from real rye sourdough, long shelf life 12 days, baked in a stone oven.



ELABORADO MEDIANTE FERMENTACIÓN PROLONGADA MADE BY THE LONG FERMENTATION METHOD		
400g	WAGA WEIGHT	
9	SZTUK W KARTONIE PIECES PER BOX	

Z PESTKAMI DYNI
Wariant z pestkami dyni jednego z najlepiej sprzedających się chlebów, przygotowany na zakwasie macierzystym, z długim terminem przydatności do 12 dni, w procesie powolnej fermentacji. Rustykalny wygląd.

WITH PUMPKIN
Pumpkin variant of one of the best-selling breads, made from mother dough, long shelf life 12 days, slow fermentation process, rustic appearance.



ELABORADO MEDIANTE FERMENTACIÓN LENTA MADE BY THE SLOW FERMENTATION METHOD		
400g	WAGA WEIGHT	
10	SZTUK W KARTONIE PIECES PER BOX	

Z PESTKAMI SŁONECZNIKA
Chleb tostowy z pestkami słonecznika, przygotowany na zakwasie macierzystym, z długim terminem przydatności do 12 dni, w procesie powolnej fermentacji. Bardzo rustykalny wygląd.

WITH SUNFLOWER SEEDS
Sourdough bread with sunflower seeds, made from mother dough, long shelf life 12 days, slow fermentation process, very rustic appearance.



**CHLEB TOSTOWY NA
ZAKWASIE**
Z MIESZANKĄ NASION
**SOURDOUGH
TOASTIE MULTISEEDS**



**CHLEB
MALTAŃSKI**
**MALTESE
BREAD**



CHLEB PSZENNO-ŻYTNÍ
BW 33
**WHEAT-RYE
BREAD BW 33**



ELABORADO MEDIANTE FERMENTACIÓN LENTA MADE BY THE SLOW FERMENTATION METHOD		
400g	WAGA WEIGHT	
10	SZTUK W KARTONIE PIECES PER BOX	

**ŻYTNIA ZACZYŃKA, SIEMIEŃ LNIANE,
SŁONECZNIK, CHIA**
Chleb tostowy z mieszanką nasion, przygotowany na zakwasie macierzystym, z długim terminem przydatności do 12 dni, w procesie powolnej fermentacji. Bardzo rustykalny wygląd.

**RYE YEAST, FLAX,
SUNFLOWER, CHIA SEEDS**
Sourdough bread with a mix of seeds, made from mother dough, long shelf life 12 days, slow fermentation process, very rustic appearance.



ELABORADO MEDIANTE FERMENTACIÓN LENTA MADE BY THE SLOW FERMENTATION METHOD		
400g	WAGA WEIGHT	
9	SZTUK W KARTONIE PIECES PER BOX	

BARDZO CIEMNA SKÓRKA
Maltański chleb o charakterystycznie ciemnej skórce, przygotowany na zakwasie macierzystym, z długim terminem przydatności do 12 dni, w procesie powolnej fermentacji. Bardzo rustykalny wygląd.

VERY DARK CRUST
Maltese bread for which is typical a very dark crust, made from mother dough, long shelf life 12 days, slow fermentation process, very rustic appearance.



ELABORADO MEDIANTE FERMENTACIÓN PROLONGADA MADE BY THE LONG FERMENTATION METHOD		
400g	WAGA WEIGHT	
10	SZTUK W KARTONIE PIECES PER BOX	

33% MĄKI ŻYTNIEJ
Chleb pszenno-żytni przygotowany z prawdziwego żytniego zakwasu, pieczony na kamieniu, z terminem przydatności do 12 dni.

33 % RYE FLOUR
Wheat-rye bread made from real rye sourdough, long shelf life 12 days, baked in a stone oven.



**FOCACCIA
Z ROZMARYNEM**
**FOCACCIA
WITH ROSEMARY**



**SZWAJCARSKI
CHLEB NA ZAKWASIE
RUSTYKALNY**
**SWISS SOURDOUGH
BREAD RUSTIC**



ELABORADO MEDIANTE FERMENTACIÓN PROLONGADA MADE BY THE LONG FERMENTATION METHOD		
400g	WAGA WEIGHT	
9	SZTUK W KARTONIE PIECES PER BOX	



Z ROZMARYNEM

Focaccia przygotowana na zakwasie macierzystym, z dodatkiem rozmarynu i oliwy z oliwek extra vergine. Bardzo długi czas fermentacji, rustykalny wygląd.

WITH ROSMARY

Focaccia bread made of mother dough, rosemary, extra virgin olive oil, very long fermentation time, rustic appearance.

ELABORADO CON LEVADURA DE CENTENO NATURAL MADE FROM REAL RYE YEAST		
400g	WAGA WEIGHT	
10	SZTUK W KARTONIE PIECES PER BOX	



CHIA, SIEMIEŃ LNIANE, SŁONECZNIK

Ciemny, rustykalny chleb na zakwasie, przygotowany na bazie zakwasu macierzystego, z bardzo długim czasem fermentacji i wysokiej jakości mieszanką ziaren: parzone nasiona chia, siemię lniane i słonecznik.

CHIA, LINSEED, SUNFLOWER SEED

Dark rustic sourdough bread, made from mother dough, long fermentation times, quality seed mixture chia mash, linseed, sunflower seed.

**SZWAJCARSKI CHLEB NA
ZAKWASIE**
Z NASIONAMI SŁONECZNIKA
**SWISS SOURDOUGH
BREAD SUNFLOWER**



ELABORADO MEDIANTE FERMENTACIÓN LENTA MADE BY THE SLOW FERMENTATION METHOD		
400g	WAGA WEIGHT	
10	SZTUK W KARTONIE PIECES PER BOX	



Z NASIONAMI SŁONECZNIKA

Ciemny chleb na zakwasie z 14% zawartością nasion słonecznika, przygotowany na zakwasie macierzystym, z długim czasem fermentacji i okresem przydatności do 12 dni. Rustykalny wygląd.

WITH SUNFLOWER SEEDS

Dark sourdough bread with 14% of sunflower seeds, made from mother dough, slow fermentation process, long shelf-life 12 days, rustic appearance.



BREADWAY a.s.
Vlastibořská 2790/4
193 00 Praga
Czechy

E-mail: tm@breadway.com
Tel.: +48 530 023 918





WWW.BREADWAY.COM