

Shop > Stollenshop - <https://www.baeckerei-pfuetzner.de/Stollenshop.224.html>

Stollenshop

* veškeré ceny jsou uvedeny včetně DPH, včetně případných nákladů za dopravu

Za pouhé 2 měsíce zas nastane čas

**S vašimi dotazy ohledně objednávek nás
kdykoliv kontaktujte.**

Shop > christstollen - <https://www.baeckerei-pfuetzner.de/Rosinenstollen-Sonderklasse.39.html>

- - Štoly s rozinkami – nejvyšší třída
 - Štoly s rozinkami - Prémium
 - Mandolové štoly
 - Makové štoly
 - Makový pletenec
 - Cranberry štóla
 - Čokoládová štóla

Shop > christstollen > Rosinenstollen – Sonderklasse : <https://www.baeckerei-pfuetzner.de/Rosinenstollen-Sonderklasse.39.html>

Fotot - Něco neskutečně výjimečného

Velikán

Štóla s rozinkami nejvyšší třídy 2,0kg v ozdobné krabici

Velikán

Štóla s rozinkami nejvyšší třídy 2,0kg

3 libry plné chuti

Štóla s rozinkami nejvyšší třídy 1,5kg v ozdobné krabici

3 libry plné chuti

Štola s rozinkami nejvyšší třídy 1,5kg

Náš malý má páru

Štola s rozinkami nejvyšší třídy 1,0kg v ozdobné krabici

Náš malý má páru

Štola s rozinkami nejvyšší třídy 1,0kg

* veškeré ceny jsou uvedeny včetně DPH, včetně případných nákladů za dopravu

Prostě na jedničku!

Naše rozinková štola nejvyšší třídy byla v roce 2020 oceněna německou službou kontroly kvality Brotinsitut, a to zlatem.

Poctivá rozinková štola

Mnoha lidem je známá drážďanská vánoční štola, ale krušnohorská vánoční štola rozhodně ničím nezaostává. Naši poctivou rozinkovou štolu nejvyšší třídy pečeme podle starého drážďanského receptu. Rozinková štola vás zaujme svou šťavnatostí, danou obzvláště vysokým podílem sultánek, mandlí, citronové a pomerančové kůry. Recepty vánočních štól jsou dobře strážným tajemstvím, které se po generace předává v pekařských rodinách. Recepty se velice podobají, ale velkým rozdílem je v kvalitě surovin, druh zpracování a složení kořeněné směsi, která je tím skutečným tajemstvím vánočních štól.

Proto je nám nesmírně důležitá kvalita našich surovin. Naše rozinkové štoly jsou vyráběny výhradně z másla a neobsahují žádné konzervační látky, stabilizátory, ani aroma.

Vánoční štola z naší pekárny v Krušných horách je typický řemeslný výrobek. Mnoho malých a důležitých kroků je potřeba k tomu, aby vznikl tento kulinářský zázrak, který každoročně těší naše klienty.

Ochutnejte naši šťavnatou a aromatickou rozinkovou štolu z Krušných hor.

Poznámky k trvanlivosti a skladování - Rozinková štola

Hlavním důvodem dlouhé trvanlivosti naší štoly je vysoký obsah tuku. Máslo (tuk) obemkne mouku a veškeré další suroviny v hotovém produktu a zabrání tak vysušení a okorání.

Jestliže uchováváme štolu správně (sucho, tma, chlad 8-12 C°), máslo nezežlukne a může tak naplno vykovávat svůj úkol při konzervaci štoly i přes několik měsíců. Lidé z krušných hor si dokonce ještě o Velikonocích pochutnávají na jejich vánoční krušnohorské štóle.

Na přání je možné dodat štolu bez dekoru.

Shop >christstollen>Rosinenstollen – Sonderklasse >der Grosse 2,0kg im schmuckkarton: <https://www.baeckerei-pfuetzner.de/Rosinenstollen-Sonderklasse-20-kg-im-Schmuckkarton.82.html>

Štola s rozinkami nejvyšší třídy 2,0kg v ozdobné krabici

<< zpět <<

Tato položka je dodávána v ozdobné papírové krabici

Prostě na jedničku!

Německá služba kontroly kvality Brotinsitut ohodnotila naši rozinkovou štólu v letech 2018 až 2020 jako „výborné“.

Složení:

Sultány, pšeničná mouka, máslo, voda, mandel, cukr, přepuštěné máslo, cedrátová kůra, glukóza-fruktoza sirup, droždí, hořké mandle, citronová kůra (citronová kůra, cukr, glukozový sirup), pomerančová kůra, mléko, rum, sůl, cukr, muškátový květ

Dodatkové informace k Alergenům: obsahuje lepek (pšeničná mouka a pšeničná sladová mouka), mléko, přepuštěné máslo, máslo, mandle, hořké mandle, (podle regulace informací o potravinách nemůžeme vyloučit v naší pekárně přítomnost jiných alergenů).

Výživové údaje pro: Štola s rozinkami nevyšší třídy

Energie kcal/kJ: 392,00 / 1642,00

Bílkoviny g: 6,1

Sacharidy g: 51

Z toho cukry g: 31

Tuky g: 17

Z toho nenasycené mastné kyseliny g: 8,9

Sůl: 0,41

Trvanlivost:

Minimální trvanlivost při skladování na chladném místě (8-12C°) je 30 dnů. Po 30 dnech již nemůžeme poskytnout záruku, ale při správném skladování vydrží štóla déle.

Poptávka

Poptávka na Prosím o zaslání nezávazné nabídky.

Počet: kus (2.0kg)

Zákazník

Jméno:

Ulice:

PSČ, Město:

E-mail:

Poznámky:

- Zaslat kopii poprávky na moji emailovou adresu

ODESLAT

Shop >christstollen>Rosinenstollen – Premium > <https://www.baeckerei-pfuetzner.de/Rosinenstollen-Premium.40.html>

* veškeré ceny jsou uvedeny včetně DPH, včetně případných nákladů za dopravu

Prémiová kvalita – nejlepší požitek

Štóra s rozinkami – tradice z východních Krušných hor

Tato štóra neobsahuje tolik rozinek, mandlí a citronád jako naše štóra nejvyšší třídy, přesvědčí vás svojí šťavnatostí a plnou chutí.

Naše rozinkové štóly vyrábíme výhradně z másla a neobsahují žádné přídavné složky jako konzervační látky, stabilizátory, nebo umělá aromata.

Spousta lidí z Krušných hor si pochutnává na vánoční štóle až do Velikonoc.

Poznámky k trvanlivosti a skladování - Rozinková štóra

Hlavním důvodem dlouhé trvanlivosti naší štóly je vysoký obsah tuku. Máslo (tuk) obemkne mouku a veškeré další suroviny ve hotovém pečivu a zabrání tak vysušení a okorání.

Jestliže uchováváme štolu správně (sucho, tma, chlad 8-12 C°), máslo nezežlukne a může tak naplno vykovávat svůj úkol při konzervaci štoly i přes několik měsíců.

Na přání je možné dodat štólu bez dekoru.

Shop>christstollen>Rosienestollen-Premium><https://www.baeckerei-pfuetzner.de/Rosinenstollen-Premium-2-kg-im-Schmuckkarton.31.html>

ŠTOLA S ROZINKAMI – PRÉMIUM 2KG V OZDOBNÉ KRABICI

Tato položka je dodávána v ozdobné papírové krabici

Složení:

Sultánky, pšeničná mouka, máslo, voda, mandel, bílý cukr, přepuštěné máslo, cedráťová kůra, glukóza-fruktoza sirup, droždí, hořké mandle, citronová kůra (citronová kůra, cukr, glukozový sirup), pomerančová kůra, mléko, rum, sůl, muškátový květ

Dodatkové informace k Alergenům: obsahuje lepek (pšeničná mouka a pšeničná sladová mouka), mléko, přepuštěné máslo, máslo, mandle, hořké mandle, (podle regulace informací o potravinách nemůžeme vyloučit v naší pekárně přítomnost jiných alergenů).

Výživové údaje pro: Štola s rozinkami - prémium

Energie kcal/kJ:	435 / 1822
Bílkoviny g:	6,8
Sacharidy g:	57
Z toho cukry g:	33
Tuky g:	19
Z toho nenasycené mastné kyseliny g:	10
Sůl:	0,49

Trvanlivost:

Minimální trvanlivost při skladování na chladném místě je 30 dnů. Po 30 dnech již nemůžeme poskytnout záruku, ale při správném skladování vydrží štola déle.

Poptávka

Shop>christstollen>Mandelstollen> <https://www.baeckerei-pfuetzner.de/Mandelstollen-41.html>

Čisté aroma na vašim tlíři.

Mandlové štóly

Mandlové štóly - Klasika mezi vánočníma štólama

* veškeré ceny jsou uvedeny včetně DPH, včetně případných nákladů za dopravu

Znáte jen mandlové štóly, které chutnají pouze s šálkem kávy? Tak zkuste naši a nebudete zklamáni. Naše mandlová štóla je tradičně připravovaná pekařským mistrem, a to bez umělých konzervantů a aromat. Vysoký podíl mandlí, másla, citronové kůry, pomerančové kůry a jemného vyváženého množství hořkých mandlí dodává naší mandlové štóle výjimečnou chuť.

Zabalené v typickém krušnohorském okrasném balení promění štólu ve vizuální

Poznámky k trvanlivosti a skladování - Rozinková štóla

Protože nepřidáváme žádné přidané konzervační látky je správné skladování důležité.

Mandlová štóla se nejlépe uchovává na suchém a chladném místě (5-12°C). Štólu byste neměli vystavovat teplotním výkyvům. Kvůli výsledné kondenzaci by se štóla rychleji zkazila.

klenot. Samozřejmě můžete sníst svou vánoční štólu ihned – my vám ale doporučujeme počkat 2 až 3 týdny. Teprve pak je aroma plně rozvinuté.

Prostě na jedničku!

Německá služba kontroly kvality Brotinsitut ohodnotila naši rozinkovou štólu v letech 2018 až 2020 jako „výborné“.

Složení:

Pšeničná mouka, máslo, mandel, cukr, moučkový cukr, přepuštěné máslo, cedráťová kůra, glukóza-fruktoza syrup, droždí, pasta z citronové kůry (invert cukr, citronová kůra, přírodní aroma, hořké mandle, sušené mléko, sůl, kyselina citronová)

Dodatkové informace k Alergenům: obsahuje lepek (pšeničná mouka a pšenční sladová mouka), mléko, přepuštěné máslo, máslo, mandle, hořké mandle, (podle regulace informací o potravinách nemůžeme vyloučit v naší pekárně přítomnost jiných alergenů).

Výživové údaje pro: Mandlová štóla

Energie kcal/kJ: 477/1994

Bílkoviny g: 7,9

Sacharidy g: 51

Z toho cukry g: 23

Tuky g: 26

Z toho nenasycené mastné kyseliny g: 12

Sůl: 0,51

Trvanlivost:

Minimální trvanlivost v chladném prostředí je 21 dnů. Po 21 dnech již nemůžeme poskytnout záruku, ale při správném skladování vydrží štóla déle.

Poptávka

Shop>christstollen>Mohnstollen><https://www.baeckerei-pfuetzner.de/Mohnstollen.42.html>

* veškeré ceny jsou uvedeny včetně DPH, včetně případných nákladů za dopravu

Foto- Černá duše - nebeské potěšení

Makové štóly... nesmí chybět v předvánočním období

Čerstvá a šťavnatá maková štóla se těší stále větší oblibě u našich zákazníků.

Jemné droždíové těsto obaluje vysoce

**Poznámky k trvanlivosti a
skladování - Rozinková štóla**

kvalitní makovou náplň. Tradičním způsobem vineme makovou štólu ručně a tím se stává malým řemeslným dílem. Lze to poznat podle typického vzoru viditelným při krájení štóly. Vzhledem k vysokému podílu máku, pečeme štólu ve formě. Při pečení na plechu by se těsto rozteklo.

Maková štóla by se měla skladovat na suchém místě při 8C°. Z důvodu své vlhkosti je štóla trvanlivá přibližně 2 týdny.

Nezapomenutelný požitek

Složení:

Pšeničná mouka, voda, modrý mák, margarín (rostlinný oleje, palmový, kokosový, řepný olej, barvivo betakaroten), sultánky, citronová kůra (citronová kůra, cukr, glukozový sirup), pomerančová kůra, pšeničná krupice, mléko, kyselina askorbová, máslo, droždí, moučkový cukr, rafinovaný řepný olej, sůl, mandle, vejce, rum,

Dodatkoé informace k Alergenům: obsahuje lepek (pšeničná mouka a pšenčná sladová mouka, krupice), vejce, mléko, máslo, nízkotučný tvaroh, mandle, hořké mandle, restované lískové ořechy, (podle regulace informací o potravinách nemůžeme vyloučit v naší pekárně přítomnost jiných alergenů).

Výživové údaje pro: **Makové štóly**

Energie kcal/kJ:

Bílkoviny g:

Sacharidy g:

Z toho cukry g:

Tuky g:

Z toho nenasycené mastné kyseliny g:

Sůl:

Trvanlivost:

Minimální trvanlivost v chladném prostředí je 14 dnů. Po 14 dnech již nemůžeme poskytnout záruku, ale při správném skladování vydrží štóla déle.

Poptávka

Shop>christstollen>Mohnstriezel> <https://www.baeckerei-pfuetzner.de/Mohnstriezel.184.html>

* veškeré ceny jsou uvedeny včetně DPH, včetně případných nákladů za dopravu

Foto-Uvolnit se a užívat

Makový pletenec... Alternativa makové štóly

Náš makový pletenec, se stejně jako jeho příbuzná maková štóla, ručně vine. Na makovou náplň používáme jen vysoce kvalitní vánoční suroviny. Po vinutí následuje posyp z máslové drobenky. Z této kombinace vznikne velice šťavnatá vánoční dobrota.

Poznámky k trvanlivosti a skladování - Rozinková štóla

Makový pletenec by se měla skladovat na suchém místě při 8C°. Z důvodu své vlhkosti je štóla trvanlivá přibližně 2 týdny.

S drobenkou

Makový pletenec 0,75KG

Složení:

Pšeničná mouka typ 550, máslo, cukr, modrý mák, vejce, fondant (cukr, glukozový sirup, voda, emulgátor (mono a di glyceridy mastných kyselin), kyselina citronová), sultánky, mandel, trvanlivé mléko 3,5%, olej z lískových ořechů, droždí, cedrátová kůra, glukóza-fruktoza sirup, citronová kůra (citronová kůra, cukr, glukozový sirup), pomerančová kůra, pšeničná krupice, rum, kuchyňská sůl, cukr, hořké mandle, muškátový květ, vanilka

Dodatkové informace k Alergenům: obsahuje lepek (pšeničná mouka a pšenčná sladová mouka, krupice), vejce, mléko, máslo, nízkotučný tvaroh, mandle, hořké mandle, restované lískové ořechy, (podle regulace informací o potravinách nemůžeme vyloučit v naší pekárně přítomnost jiných alergenů).

Výživové údaje pro: Makový pletenec

Energie kcal/kJ: 435 / 1822

Bílkoviny g: 6,8

Sacharidy g: 57

Z toho cukry g: 33

Tuky g: 19

Z toho nenasycené mastné kyseliny g: 10

Sůl: 0,49

Trvanlivost:

Minimální trvanlivost v chladném prostředí je 14 dnů. Po 14 dnech již nemůžeme poskytnout záruku, ale při správném skladování vydrží štóla déle.

Poptávka

Shop>christstollen>Cranberrystollen> <https://www.baecerei-pfuetzner.de/Cranberrystollen.194.html>

* veškeré ceny jsou uvedeny včetně DPH, včetně případných nákladů za dopravu

Nový produkt se zajímavou chutí

Cranberry štóla

Pouze jedna přísada byla vyměněna z rozinkové štóly. Rozinky za brusinky, samozřejmě. Výsledkem je zcela nová chuť. Díky trpkým brusinkám není štóla tolik sladká a hodí se tím pádem i ke sklence červeného vína.

Pochutnejte si na naší nové kreaci!

Poznámky k trvanlivosti a skladování - Rozinková štóla

Hlavní důvodem dlouhé trvanlivosti naší brusinkové štóly je vysoký obsah tuku. Máslo (tuk) obemkne mouku a veškeré další suroviny ve hotovém pečivu a zabrání tak vysušení a okorání.

Jestliže uchováváme štólu správně (sucho, tma, chlad), máslo nezežlukne a může tak naplno vykovávat svůj úkol při konzervaci štóly i přes několik měsíců.

Šťavnatá

Cranberry Štóla 1,5 KG

Složení:

Pšeničná mouka, sušené cranberry, slazené cranberry (cranberry, cukr, slunečnicový olej), máslo, voda, mandel, bílý cukr, přepuštěné máslo, cedráťová kůra, glukóza-fruktoza syrup, moučkový cukr, hořké mandle, citronová kůra (citronová kůra, cukr, glukozový syrup), pomerančová kůra, mléko, mléko, sůl, muškátový květ, cukr

Dodatkové informace k Alergenům: obsahuje lepek (pšeničná mouka a pšenční sladová mouka), mléko, přepuštěné máslo, máslo, mandle, hořké mandle, (podle regulace informací o potravinách nemůžeme vyloučit v naší pekárně přítomnost jiných alergenů).

Výživové údaje pro: Cranberry Štóla

Energie kcal/kJ: 446,0/1.866,0

Bílkoviny g: 5,5

Sacharidy g: 60,0

Z toho cukry g: 34,0

Tuky g: 20,0

Z toho nenasycené mastné kyseliny g: 10,0

Sůl: 0,46

Trvanlivost:

Minimální trvanlivost v chladném prostředí je 14 dnů. Po 14 dnech již nemůžeme poskytnout záruku, ale při správném skladování vydrží štóla déle.

Poptávka

Shop>Christstollen>Schokostollen><https://www.baeckerei-pfuetzner.de/Schokostollen.209.html>

* veškeré ceny jsou uvedeny včetně DPH, včetně případných nákladů za dopravu

Foto-čokoládové pohlazení doše ČOKOLÁDOVÁ štóly- Vybrané suroviny Mistrovsky kombinované

Ten, kdo to má rád čokoládové, bude brzy básnit o naší čokoládové štóle. Máslo, mandle, kandovaná citrusová kůra a čokoláda - vybrané suroviny mistrovsky zpracované a po upečení potažené jemnou couvertúrou.

Srdce, co více si můžeš přát.

Poznámky k trvanlivosti a skladování - Rozinková štóla

Protože nepřidáváme žádné konzervační látky je správné skladování důležité. Čokoládová štóla se při skladování na suchém a chladném místě (5-12C°) zachová nejdéle.

Štólu byste neměli vystavovat teplotním výkyvům. Kvůli výsledné kondenzaci by se štóla rychleji mohla zkažit.

Čokoládová štóla 1,5 kg

Složení:

Pšeničná mouka, kapky hořké čokolády, kakao 50% (kakaová hmota, kakaové máslo, kakao),) cukr, přepuštěné máslo, emulgátor (lecitýn ze soji), máslo, tmavá čokoládová courvertura (kakaová hmota, cukr, kakové máslo, emulgátor lecitýn ze soji), mandle, cukr, cedráťová kůra, přepuštěné máslo, glukozový a fruktozový sirup, droždí, hořký mandle, citronová kůra (citronová kůra, cukr, glukozový sirup), pomerančová kůra, sušené mléko, sůl, cukr, muškátový květ, kyselina citronová

Dodatkové informace k Alergenům: obsahuje lepek (pšeničná mouka a pšenční sladová mouka), mléko, přepuštěné máslo, máslo, mandle, hořké mandle, (podle regulace informací o potravinách nemůžeme vyloučit v naší pekárně přítomnost jiných alergenů).

Výživové údaje pro: Čokoládová štóla

Energie kcal/kJ:

Bílkoviny g:

Sacharidy g:

Z toho cukry g:

Tuky g:

Z toho nenasycené mastné kyseliny g:

Sůl:

Poptávka
