AFAMIA BAKERY

Tradycyjna Piekarnia Orientalna • Rok założenia 1990

Wypiek pieczywa pita i lawaszu dla gastronomii oraz sieci HoReCa

KARTA KATALOGOWA B2B

Specyfikacja Produktowa • Wydanie 2026

hurt@afamiabakery.com | tel. +48 880 444 632

CHLEB PITA ORIENTALNY — 8 FORMATÓW GASTRONOMICZNYCH (19 – 30 CM)

Oryginalny chleb arabski z naturalną kieszenią parową. Wypiekany w piecu tunelowym 450°C.

100% Clean Label (czysty skład) | Kieszeń parowa 360° | Certyfikat Halal 100% | Standard HACCP & ISO | Mrożenie do 12 mies. (-18°C)

1. SPECYFIKACJA FORMATÓW I PARAMETRÓW PAKOWANIA

ŚREDNICA	NAZWA FORMATU	W PACZCE	W KARTONIE	REKOMENDOWANE ZASTOSOWANIE W GASTRONOMII
19 cm	Mały (Compact)	5 sztuk	**100 sztuk**	Mini falafel, menu lunchowe, porcje dziecięce
20 cm	Klasyk (20 cm)	5 sztuk	**100 sztuk**	Tradycyjne bary falafelowe i kuchnia bliskowschodnia
21 cm	Standard (21 cm)	5 sztuk	**100 sztuk**	Standardowe porcje kebab w bułce, wysoka odporność na sos
22 cm [Bestseller]	**Bestseller Gastronomii**	5 sztuk	**100 sztuk**	Najpopularniejszy format w Europie, optymalny food cost
23 cm	Duża Porcja (23 cm)	5 sztuk	**100 sztuk**	Powiększone dania mięsne z frytkami i surówkami
25 cm	Maxi Format (25 cm)	5 sztuk	**75 sztuk**	Pieczywo stołowe do dań z grilla, sycące kanapki XXL
27 cm	Biesiadna (27 cm)	5 sztuk	**75 sztuk**	Talerze mezze, chleb dzielony do hummusu i oliwy
30 cm	XL (30 cm)	5 sztuk	**75 sztuk**	Największa pita na rynku, potrawy mięsne i uczty grupowe

2. SKŁAD SUROWCOWY, WARUNKI PRZECHOWYWANIA I WARTOŚĆ ODŻYWCZA

SKŁADNIKI (CLEAN LABEL):

mąka pszenna, woda, cukier, sól, drożdże.

Prosta receptura rzemieślnicza bez sztucznych konserwantów i polepszaczy.

WARUNKI PRZECHOWYWANIA I TRWAŁOŚĆ:

- Temperatura pokojowa: od 3 do 5 dni w oryginalnym opakowaniu.
- Temperatura chłodnicza / mroźnicza: od -5°C do -18°C do 30 dni.
- Data umieszczona na klipsie jest datą produkcji oraz numerem partii.

PARAMETRY I WSKAZÓWKI DLA KUCHNI:

- Piec kamienny 450°C tworzy naturalną kieszeń parową bez chemii.
- Regeneracja przed wydaniem: 15–20 sekund w tosterze lub piecu.
- Elastyczne ścianki utrzymują obfity wsad mięsny do 350g bez pęknięć.
- Pieczenie szokowe zapobiega rozmiękaniu ciasta od sosów i surówek.
- **100% zgodności z prawem żywnościowym Halal (zero alkoholu i tłuszczu zw.).**

WARTOŚĆ ODŻYWCZA	w 100 g produktu
Wartość energetyczna	**916,13 kJ / 218,78 kcal**
Tłuszcz	0,77 g
— w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,19 g
Węglowodany	46,74 g
— w tym cukry	1,64 g
Błonnik	1,53 g
Białko	6,34 g
Sól	0,24 g

Gwarancja Czystego Składu • Halal 100% • Bez GMO

WSPÓŁPRACA HURTOWA B2B I DOSTAWY CHŁODNICZE DLA LOKALI

- Flota chłodnicza (+4°C / -18°C) i stałe linie dostaw paletowych na terenie całej Polski i Unii Europejskiej.
- Darmowy Zestaw Próbny (Sampling Box) do testu na własnym grillu kontaktowym dostępny na: afamiabakery.com

AFAMIA sp. z o.o. • 05-610 Goszczyn, Nowa Długowola 13 • Centrala: +48 22 646 12 46 • Dział Hurtu: +48 880 444 632

E-mail: biuro@afamia.com.pl | hurt@afamiabakery.com | Portal B2B: afamiabakery.com

Afamia Bakery Sp. z o.o. © 2026. Wszystkie prawa zastrzeżone. Karta produktowa v3.2 (Clean Minimal Edition).