



# KATALOG WYROBÓW CUKIERNICZYCH

**PIEKARNIA  
BIAŁOGON**

*pieczemy od 1991 roku*

# PIEKARNIA BIAŁOGON

*pieczemy od 1991 roku*

## *Sernik Wiedeński*

Puszysty okrągły sernik na kruchym spodzie, zadowoli nawet najbardziej wymagające podniebienie.



## *Ciasto Firmowe*

Kolorowe i różnorodne kawałeczki z galaretki hasające w ptasim mleczku między biszkoptowymi blatami.

## *Ciasto Królewskie*

Ciasto miodowo-biszkoptowe dzieli śmietanowy krem a całość pokrywa masa kajmakowa obsypana prażonymi orzechami arachidowymi.



*Chcesz zamówić? 041 311 40 20, 041 311 40 29*

# PIEKARNIA BIAŁOGON

*pieczemy od 1991 roku*

## *Sernik Izaura*

Duet masy serowej i czekoladowego  
spodu tworzy niepowtarzalny smak  
i wygląd tego ciasta.  
Idealne połączenie!



## *Ciasto Agatka*

Delikatny biszkopt wypełniony bitą  
śmietaną, wykończony brzoskwiniami  
i galaretką, doskonałe ciasto na upalne  
dni.



## *Napoleon*

Puszysty biszkopt przełożony  
kremem waniliowym,  
dopracowany mandarynkami,  
żurawiną i galaretką.  
Bardzo świeży i orzeźwiający.



Chcesz zamówić? 041 311 40 20, 041 311 40 29



# PIEKARNIA BIAŁOGON

*pieczemy od 1991 roku*



## *Makowiec*

Ciasto drożdżowe z makiem,  
polane mleczną czekoladą  
i obsypane orzechami.

## *Brzoskwinowy Sad*

Puszysty biszkopt z śmietanowym  
kremem i pysznymi brzoskwiniami.



Wygląd tego  
ciasta może  
ulec zmianie.

*Chcesz zamówić? 041 311 40 20, 041 311 40 29*

# PIEKARNIA BIAŁOGON

*pieczemy od 1991 roku*



## *Babeczki*

Krucze ciasto nadziane wiśnią, jabłkiem lub budyniem. Każdy smak odróżnia indywidualne wykończenie danej babeczki.

## *W-Z'ka*

Dwa czekoladowe kwadraciki rozdzielone śmietankowym kremem oblane polewą czekoladową, zwieńczone śmietanowym bezikiem.

## *Napoleonka*

Tradycyjne ciastko francuskie pełne kremu budyniowego.

## *Bajaderka*

Kakaowe ciastko z bakaliami posypane orzechami i kokosem.

## *Tiramisu*

Ciastko o smaku pysznej kawy cappuccino.



Chcesz zamówić? 041 311 40 20, 041 311 40 29



# PIEKARNIA BIAŁOGON

*pieczemy od 1991 roku*



## *Rolady*

Czekoladowy, jabłkowy zawijas  
lub śmietanowy. Każda z nich  
znajdzie swojego amatora.

## *Ciasto Mokate*

Ciemne ciasto biszkoptowe  
przełożone kawowym kremem,  
na wierzchu wspaniały efekt  
tworzy rozlana biała oraz  
czarna czekolada.



*Chcesz zamówić? 041 311 40 20, 041 311 40 29*

# PIEKARNIA BIAŁOGON

*pieczemy od 1991 roku*



## *Mini Pączki*

Malutkie pączuszki pokryte lukrem lub cukrem pudrem.

## *Oponki*



## *Pączki*

Tradycyjne pączki z nadzieniem z róży.



Chcesz zamówić? 041 311 40 20, 041 311 40 29



# PIEKARNIA BIAŁOGON

*pieczemy od 1991 roku*



## *Ciasto Murzynek*

Puszyste kakaowe ciasto z kawałkami jabłka skąpane w mlecznej czekoladzie.



## *Ciasto Ambrozja*

Jasny i ciemny biszkopt, krem, prażone orzeszki arachidowe oraz prażone wiórki kokosowe. Prawdziwy przysmak bogów.

## *Ciasto Krówka*

Puszyste ciasto toffi przelozone kremem śmietanowym, wykończone słodka masą krówkową i prażonymi migdałami.



Chcesz zamówić? 041 311 40 20, 041 311 40 29



# PIEKARNIA BIAŁOGON

*pieczemy od 1991 roku*



## *Mako-Sernik*

Wyśmienite połączenie puszystego sernika z masą makową i kruchym spodem.

## *Szarlotka*

Kruche ciasto pełne smakowitych jabłek z cynamonem, który uwodzi swoim zapachem.



Chcesz zamówić? 041 311 40 20, 041 311 40 29

# PIEKARNIA BIAŁOGON

*pieczemy od 1991 roku*



## *Placek z truskawką*

ciasto drożdżowe wyłożone truskawką, posypane cukrem pudrem.

## *Ciasto Mannowiec*

Smak jak i wygląd tego ciasta przyciąga młodszą część miłośników słodkości, ale i nie tylko. Miodowe blaty wypełnione tytułową manna wykończone ciemną czekoladą i posypane różnokolorową posypką owocową.



*Chcesz zamówić? 041 311 40 20, 041 311 40 29*



# PIEKARNIA BIAŁOGON

*pieczemy od 1991 roku*



*Gniazdko*



*Croissant z czekoladą*



*Drożdźówka z jabłkiem*



*Koperta z jabłkiem*

*Ciastko francuskie z morelą*



*Kapuśniak*



# PIEKARNIA BIAŁOGON

*pieczemy od 1991 roku*



*Drożdźówka z wiśnią  
i kruszonką*



*Drożdźówka z serem  
i marmoladą*



*Drożdźówka*

*Drożdźówka z serem  
i lukrem*



# PIEKARNIA BIAŁOGON

*pieczemy od 1991 roku*



*Drożdźówka  
z budyniem*

*Drożdźówka z serem  
i kruszonką*



*Drożdźówka  
z rabarbarem*



Chcesz zamówić? 041 311 40 20, 041 311 40 29

Piekarnia Białogon - Jacek Iwanowski  
ul. Panska 30a  
25-811 Kielce

Zakład piekarniczy  
(adres korespondencyjny)  
ul. Polna 6  
25-332 Morawica  
tel.: 041 311 40 20, 041 311 40 29  
tel. kom.: 0 500 262 868  
e-mail: [biuro@bialogon.kielce.pl](mailto:biuro@bialogon.kielce.pl)