



KATALOG PRODUKTÓW
2015

NASZA PIEKARNIA - CUKIERNIA

Harcerska 12, tel. 94 711 01 16, 94 716 23 24



Plac Wolności 18F, tel. 94 372 88 75

Kościuszki 8, tel. 94 374 40 01

www.kaliszczak.com

2015

KATALOG PRODUKTÓW

PIEKARNIA - CUKIERNIA „OLEŃKA” I. KALISZCZAK

Firma została założona przez Irenę i Andrzeja Kaliszczak w 1981 roku w Szczecinku (województwo Zachodniopomorskie), gdzie działa do dnia dzisiejszego jako firma z mocnymi, rodzinnymi tradycjami.

Przez lata nabywaliśmy tak potrzebnego w tej branży doświadczenia i uczyliśmy się potrzeb naszych klientów. To właśnie dzięki uporowi i słuchaniu opinii możemy dziś z prawdziwą dumą zaoferować Państwu produkty sprawdzonej i każdego dnia - najwyższej jakości.

Polecamy Państwu szeroki asortyment wyrobów piekarniczych i cukierniczych. Z roku na rok poszerzaliśmy asortyment, który dziś obejmuje różnego rodzaju pieczywo, wyroby cukiernicze i półcukiernicze, a także lody własnej produkcji.

Specjalizujemy się w produkcji oryginalnych tortów na wszelkie okazje. Każdy tort, produkowany jest przez Mistrzów Cukiernictwa, co daje nam pewność, że nie tylko spełnią one Państwa oczekiwania, ale także zachwycą swoim smakiem oraz wyglądem.

Działamy zgodnie z systemem HACCP.

Zapraszam do osobistego sprawdzenia
jak smakują nasze produkty.

Warto!
Irena
Kaliszczak

1 TORT Z BITEJ ŚMIETANY

pięciopiętrowy,
udekorowany żywymi kwiatami.

Możliwość wyboru smaków oraz koloru dekoracji.

Waga tortu od 8 kg.



2 TORT KREMOWY

wielosmakowy, trzy piętrowy,
udekorowany bardzo delikatnie żywymi,
karmelizowanymi różami.

Możliwość wyboru smaków oraz koloru dekoracji.

Waga tortu od 6 kg.



3 TORT KREMOWY

wielosmakowy, pięcioramienny z masy cukrowej,
udekorowany cukrowymi różami.
Boki tortu: drapowania upięte różami.

Możliwość wyboru smaków oraz koloru dekoracji.

Waga tortu od 7 kg.



4 TORT KREMOWY

wielosmakowy, makowo-chałowy lub
bezowo-sliwkowy, drapowany opływowo z masy
cukrowej, udekorowany karmelowymi różami.

Możliwość wyboru smaków.

* Istnieje możliwość wypożyczenia „pary młodej”

Waga tortu od 7 kg.



5 TORT Z BITEJ ŚMIETANY

trzy piętrowy,
udekorowany opłatkowymi i cukrowymi różami.

Możliwość wyboru koloru dekoracji.

Waga tortu od 6 kg.



6 TORT KREMOWY

wielosmakowy, trzy piętrowy, wykonany z masy
cukrowej, udekorowany białymi Kaliami,
przepasany białą wstążką.

Możliwość wyboru smaków oraz koloru dekoracji.

Waga tortu od 7 kg.



7 TORT KREMOWY

wielosmakowy, pięcioramienny wykonany z masy
cukrowej, udekorowany cukrowymi różami.
Boki tortu: zielone, drapowane z żywymi różami.

Możliwość wyboru smaków oraz koloru dekoracji.

Waga tortu od 9 kg.



8 TORT KREMOWY

wielosmakowy, trzy piętrowy,
udekorowany w barwy zielono-seledynowe
z kropkami z masy cukrowej i kokardkami.

Możliwość wyboru smaków oraz koloru dekoracji.

Waga tortu od 10 kg.



9 TORT KREMOWY

wielosmakowy, w kształcie serca
wykonany z masy cukrowej.

Możliwość wyboru smaków oraz koloru dekoracji.

Waga tortu od 6 kg.

* brak łąbędzy



10 TORT KREMOWY

wielosmakowy, trzypiętrowy,
wykonany z masy cukrowej.

Możliwość wyboru smaków oraz koloru dekoracji.

Waga tortu od 10 kg.



11 TORT KREMOWY

wielosmakowy, w kształcie dwóch serc z masy
cukrowej, ozdobiony różnymi opłatkowymi.
Boki tortu: ozdobione srebrnymi perłami.

Możliwość wyboru smaków oraz koloru dekoracji.

Waga tortu od 10 kg.



12 TORT KREMOWY

czteropiętrowy prostokąt,
wykonany z masy cukrowej.
Boki tortu: drapowane.

Możliwość wyboru smaków oraz koloru dekoracji.

Waga tortu od 12 kg.



13 TORT Z BITEJ ŚMIETANY

trzy piętrowy,
z parą młodą na szczycie.

Możliwość wyboru koloru dekoracji.

Waga tortu od 7 kg.



14 TORT KREMOWY

trzy piętrowy, wielosmakowy z masy cukrowej, róże żywe - karmelizowane cukrem
Boki tortu: opływowo drapowane, upięte masą cukrową.

Możliwość wyboru smaków oraz koloru dekoracji.

Waga tortu od 7 kg.



15 TORT KREMOWY

cztery piętrowy z masy cukrowej,
róże żywe - karmelizowane cukrem, przepasany białą wstążką.

Możliwość wyboru smaków oraz koloru dekoracji.

Waga tortu od 10 kg.



16 TORT KREMOWY

cztery piętrowy,
udekorowany żywymi kwiatami z dodatkiem liści.

Możliwość wyboru smaków oraz koloru dekoracji.

Waga tortu od 10 kg.



17 TORT KREMOWY

trzy piętrowy,
udekorowany kwiatami z masy cukrowej
z falbankami i kokardkami.

Możliwość wyboru smaków oraz koloru dekoracji.

Waga tortu od 10 kg.



18 TORT KREMOWY

trzy piętrowy kwadratowy,
udekorowany żywymi kwiatami oraz wstążką
w kolorze dekoracji.

Możliwość wyboru smaków oraz koloru dekoracji.

Waga tortu od 10 kg.



19 TORT KREMOWY

trzy piętrowy,
udekorowany żywymi storczykami.
Na życzenie klienta mogą to być kwiaty cukrowe.

Możliwość wyboru smaków oraz koloru dekoracji.

Waga tortu od 10 kg.



20 TORT KREMOWY

trzy piętrowy,
udekorowany żywymi różami, pokryty masą
cukrową z parą młodą na wierzchu.

Możliwość wyboru smaków oraz koloru dekoracji.

Waga tortu od 5 kg.



21 TORT KREMOWY

wielosmakowy trzypiętrowy, udekorowany żywymi kwiatami, pokryty masą Ticino i wstążką w kolorze kwiatów.

Możliwość wyboru koloru dekoracji.

Waga tortu od 8 kg.



22 TORT Z BITEJ ŚMIETANY

w kształcie otwartej książki, udekorowany cukrowymi i opłatkowymi kwiatkami.

Możliwość wyboru koloru dekoracji.

Waga tortu od 4 kg.



23 TORT Z BITEJ ŚMIETANY

trzypiętrowy, udekorowany kwiatem z masy cukrowej oraz charakterystycznym deseniem na dolnej warstwie tortu.

Możliwość wyboru koloru dekoracji.

Waga tortu od 6 kg.



24 TORT KREMOWY

trzypiętrowy z masy cukrowej, drapowany opływowo, udekorowany cukrowymi kwiatkami i liśćmi, przepasany białą wstążką.

Możliwość wyboru smaków oraz koloru dekoracji.

Waga tortu od 6 kg.



25 TORT KREMOWY

trzy piętrowy, wykonany z masy cukrowej, udekorowany wrzosami oraz wstążkami w tej samej kolorystyce.

Możliwość wyboru smaków oraz koloru dekoracji.

Waga tortu od 8 kg.



26 TORT KREMOWY

wielosmakowy, trzy piętrowy z masy cukrowej, udekorowany cukrowymi liśćmi w kolorze jesieni.

Możliwość wyboru smaków oraz koloru dekoracji.

Waga tortu od 8 kg.



27 TORT Z BITEJ ŚMIETANY

czteropiętrowy, udekorowany cukrowymi liśćmi oraz żywymi różami. Warstwy tortu naprzemiennie okrągłe i kwadratowe.

Możliwość wyboru koloru dekoracji.

Waga tortu od 8 kg.



28 TORT Z BITEJ ŚMIETANY

dwa serca, udekorowany opłatkowymi kwiatkami i liśćmi.

Możliwość wyboru koloru dekoracji.

Waga tortu od 4 kg.



29 TORT Z BITEJ ŚMIETANY

dwupiętrowy,
udekorowany opłatkowymi kwiatkami oraz listkami,
a także elementami czekoladowymi.

Możliwość wyboru koloru dekoracji.

Waga tortu od 4 kg.



30 TORT KREMOWY

wielosmakowy, czteropiętrowy, udekorowany
cukrowymi Kaliami, przepasany wstążką.
Warstwy naprzemiennie okrągłe i kwadratowe.

Możliwość wyboru koloru dekoracji.

Waga tortu od 8 kg.



Smaki tortów kremowych i z bitej śmietany do wyboru:

malaga, owoce leśne, truskawka, malina, cytryna, pomarańcza, brzoskwinia oraz
wiele innych smaków po uprzedniej konsultacji z cukiernią.

Istnieje możliwość dowolnego wyboru rodzaju (typu) tortu.

W ofercie posiadamy ich szeroki wybór:

- tort Czarny Las - masa czekoladowa z wiśniami w spirytusie
- tort węgierski - masa czekoladowa
- tort jogurtowy - smak malinowo-truskawkowy

WYKONUJEMY TAKŻE TORTY WEDŁUG PAŃSTWA KONCEPCJI I PROJEKTU.

Torty dostarczamy własnym transportem, do Państwa sali weselnej GRATIS.

31 TORT Z BITEJ ŚMIETANY

z otwartą książką na górze, udekorowany opłatkowymi kwiatkami z możliwością nadruku zdjęcia własnego dziecka oraz napisu.

Możliwość wyboru koloru dekoracji.

Waga tortu od 3 kg.



32 TORT Z BITEJ ŚMIETANY

ze zdjęciem dziecka oraz figurką, udekorowany opłatkowymi kwiatkami.

Możliwość wyboru koloru dekoracji.

Waga tortu od 2,5 kg.



33 TORT Z BITEJ ŚMIETANY

ze zdjęciem dziecka na opłatku, udekorowany opłatkowymi kwiatkami.

Możliwość wyboru koloru dekoracji.

Waga tortu od 2 kg.



34 TORT Z BITEJ ŚMIETANY

z bucikami wykonanymi z masy cukrowej, udekorowany opłatkowymi kwiatkami.

Możliwość wyboru koloru dekoracji.

Waga tortu od 2,5 kg.



35 TORT Z BITEJ ŚMIETANY

z małą książeczką, udekorowany opłatkowymi kwiatkami oraz charakterystycznymi dodatkami komuniijnymi.

Możliwość wyboru koloru dekoracji.

Waga tortu od 3 kg.



36 TORT Z BITEJ ŚMIETANY

z książeczką komuniijną, udekorowany cukrowymi kwiatkami oraz charakterystycznymi dodatkami komuniijnymi.

Możliwość wyboru koloru dekoracji.

Waga tortu od 6 kg.



37 TORT KREMOWY

wielosmakowy, wykonany z masy cukrowej, udekorowany żywymi kwiatami oraz charakterystycznymi dodatkami komuniijnymi.

Możliwość wyboru smaku oraz koloru dekoracji.

Waga tortu od 5 kg.



38 TORT KREMOWY

wielosmakowy, wykonany z masy cukrowej, udekorowany żywymi kwiatami oraz charakterystycznymi dodatkami komuniijnymi.

Możliwość wyboru smaku oraz koloru dekoracji.

Waga tortu od 5 kg.



39 TORT KREMOWY

w kształcie lalki,
wykonany z masy cukrowej.

Możliwość wyboru smaku oraz koloru dekoracji.

Waga tortu od 2 kg.



40 TORT KREMOWY

na każdą okoliczność,
wykonany z masy cukrowej.

Możliwość wyboru smaku oraz koloru dekoracji.

Waga tortu od 2 kg.



41 TORT Z BITEJ ŚMIETANY

w kształcie boiska piłkarskiego,
udekorowany bucikami lub małymi piłkarzami.

Możliwość wyboru koloru dekoracji.

Waga tortu od 2 kg.



42 TORT Z BITEJ ŚMIETANY

słodka bajka,
udekorowany wieloma zabawkami i ozdobami
dziecięcymi.

Możliwość wyboru koloru dekoracji.

Waga tortu od 1,5 kg.



43 TORT KREMOWY

słodka bajka, obłożony masą cukrową, udekorowany wieloma zabawkami i ozdobami dziecięcymi oraz zdjęciem dziecka.

Możliwość wyboru smaku oraz koloru dekoracji.

Waga tortu od 2,5 kg.



44 TORT KREMOWY

poduszczyk, obłożony masą cukrową, udekorowany wieloma zabawkami i ozdobami dziecięcymi.

Możliwość wyboru smaku oraz koloru dekoracji.

Waga tortu od 2,5 kg.



45 TORT KREMOWY

domki smurfów, wykonany z masy cukrowej, udekorowany wieloma zabawkami i ozdobami dziecięcymi.

Możliwość wyboru smaku oraz koloru dekoracji.

Waga tortu od 10 kg.



46 TORT KREMOWY

klocki, wykonany z masy cukrowej, udekorowany wieloma zabawkami i ozdobami dziecięcymi.

Możliwość wyboru smaku oraz koloru dekoracji.

Waga tortu od 3 kg.



47 TORT KREMOWY

w kształcie limuzyny - na każdą okoliczność,
wykonany z masy cukrowej.

Możliwość wyboru smaku oraz koloru dekoracji.

Waga tortu od 3 kg.



48 TORT KREMOWY

w kształcie piłki - na każdą okoliczność,
wykonany z masy cukrowej.

Możliwość wyboru smaku oraz koloru dekoracji.

Waga tortu od 3 kg.



49 TORT KREMOWY

w kształcie rakiety do tenisa ziemnego - na każdą
okoliczność, wykonany z masy cukrowej.

Możliwość wyboru smaku oraz koloru dekoracji.

Waga tortu od 3 kg.



50 TORT KREMOWY

w kształcie Formuły 1 - na każdą okoliczność,
wykonany z masy cukrowej.

Możliwość wyboru smaku oraz koloru dekoracji.

Waga tortu od 3 kg.



51 TORT Z BITEJ ŚMIETANY

z nadrukiem na opłatku oraz indywidualną dedykacją - na każdą okoliczność.

Możliwość wyboru koloru dekoracji.

Waga tortu od 1,5 kg.



52 TORT KREMOWY

oblany czekoladą - na każdą okoliczność, udekorowany ozdobami czekoladowymi.

Możliwość wyboru smaku.

Waga tortu od 2 kg.



53 TORT KREMOWY

w kształcie gołębia - na każdą okoliczność, wykonany z masy cukrowej.

Możliwość wyboru smaku oraz koloru dekoracji.

Waga tortu od 3 kg.



54 TORT Z BITEJ ŚMIETANY

z nadrukiem na opłatku oraz indywidualną dedykacją - na każdą okoliczność.

Możliwość wyboru koloru dekoracji.

Waga tortu od 1,5 kg.



55 TORT KREMOWY

dla Pań 1 - idealny na wieczory panieńskie i podobne okoliczności, wykonany z masy cukrowej.

Możliwość wyboru smaku oraz koloru dekoracji.

Waga tortu od 2 kg.



56 TORT KREMOWY

dla Pań 2 - idealny na wieczory panieńskie i podobne okoliczności, wykonany z masy cukrowej.

Możliwość wyboru smaku oraz koloru dekoracji.

Waga tortu od 2 kg.



57 TORT KREMOWY

księżniczka i Ogr - idealny na wieczory panieńskie i podobne okoliczności, wykonany z masy cukrowej.

Możliwość wyboru smaku oraz koloru dekoracji.

Waga tortu od 5 kg.



58 TORT KREMOWY

w kształcie piersi - idealny na wieczory kawalerskie i podobne okoliczności, wykonany z masy cukrowej.

Możliwość wyboru smaku oraz koloru dekoracji.

Waga tortu od 2 kg.



2015

KATALOG PRODUKTÓW

W ofercie posiadamy także szeroki wybór ciast pieczonych oraz deserowych, które możemy przygotować (pokroić na małe ciasteczka) specjalnie na Państwa przyjęcie.

W szerokiej gamie smaków znajdują się:

- sernik krakowski
- sernik wiedeński
- sernik z kruszonką i brzoskwiniami
 - sernik z białkiem
 - jabłecznik
- jabłecznik z budyniem
- szarlotka kokosowa
- makowiec
- ciasto jogurtowe z owocami
- ciasto czekoladowe Sen Karaibów
 - pokusa owocowa
 - ciasto krówka
 - ciasto Snickers
 - ciasto straciatello
 - ciasto tuskawkowe
- ciasto Trzy Orzeszki
- ciasto bakaliowe
- rolada ze śmietaną

oraz wiele innych pyszności...

Piekarnia Cukiernia OLEŃKA

Irena Kaliszczak
ul. Harcerska 12
78-400 Szczecinek

tel. 94 711 01 16/17
94 716 23 24

e-mail: biuro@kaliszczak.com

www.kaliszczak.com