



PIEKARNIA
MIKOŁAJ



rodzinnego rzemiosła



Sikorscy. Nazwisko, które zobowiązuje do jakości.

Filary produkcji:

W prowadzeniu nowoczesnej, a zarazem wielopokoleniowej firmy nie ma miejsca na anonimowość. Piekarnia Mikołaj to dla nas znacznie więcej niż zakład produkcyjny – to żywe dziedzictwo, pod którym podpisujemy się każdego dnia własnym nazwiskiem. Jako bracia, osobiście czuwamy nad tym, aby rzemieślnicze wartości, na których wyrastaliśmy i które kształtowały nasz etos pracy, znajdowały bezpośrednie odzwierciedlenie w każdym wypieczonym bochenku oraz w każdej budowanej przez nas relacji biznesowej.

„Dla mnie fundamentem sukcesu jest nie-naruszalność procesu. Na co dzień pilnuję, aby naturalny zakwas, tradycyjne metody formowania ciasta oraz wielogodzinna fermentacja pozostały sercem naszej piekarni, niezależnie od skali naszych działań. Moim zadaniem jest dbanie o to, by smak i struktura naszego pieczywa były najlepszym dowodem na to, że rzemiosło w wydaniu rodziny Sikorskich to autentyczność bez żadnych ustępstw i dróg na skróty.”

Standardy współpracy:

„Moim priorytetem jest rzetelność i profesjonalizm piekarni jako stabilnego partnera w biznesie. Wierzę, że tradycyjne rzemiosło musi iść w parze z nowoczesną obsługą, precyzyjną logistyką i pełnym zrozumieniem potrzeb rynku. Nasi kontrahenci muszą mieć absolutną pewność, że otrzymują produkt najwyższej klasy – zawsze na czas, zawsze powtarzalny i w standardzie, który pozwala im z pełnym spokojem rozwijać własne koncepty gastronomiczne.”

Łączymy rzemieślniczą pasję z biznesową precyzją, bo wiemy, że jedno bez drugiego we współczesnym świecie nie istnieje.

Jesteśmy strażnikami procesu, który zaczyna się od starannego wyboru ziarna u sprawdzonych dostawców, a kończy na zaufaniu, jakim obdarzacie naszą rodzinę od pokoleń.



Historia i Rzemiosło (Tradycja od 1945)

Osiem dekad, jeden zakwas. Historia pisana *maką*.

Wszystko zaczęło się w 1945 roku. Świat wyglądał wtedy inaczej, ale zapach świeżego chleba budził te same emocje. Przez osiemdziesiąt lat, dzień po dniu, doskonaliliśmy procesy, które dziś pozwalają nam dostarczać pieczywo o powtarzalnej, rzemieślniczej jakości. Nie szukamy dróg na skróty. Naszym naj-

większym skarbem jest czas – to on pozwala naturalnemu zakwasowi pracować, a ciastu nabierać pełni aromatu. W Piekarni Mikołaj łączymy stare metody wypieku w tradycyjnych piecach z nowoczesnym rygiem jakościowym. To tutaj doświadczenie pokoleń piekarzy spotyka się z dbałością o każdy detal produkcji.

- | | |
|--------|---|
| 80 lat | Nieprzerwanej tradycji rzemieślniczej. |
| 1945 | Rok, w którym zapłonął nasz pierwszy piec. |
| 24h | Minimalny czas dojrzewania naszego ciasta. |
| 100% | Naturalnego zakwasu, który prowadzimy od pokoleń. |



80 lat rzemiosła.
Czas to nasz najważniejszy składnik.

PIECZYWO TRADYCYJNE

CHLEBY / BUŁKI / WYROBY CUKIERNICZE / CIASTA / KANAPKI

Codzienne pieczywo tworzone z szacunku do rzemiosła – chrupiące z zewnątrz, miękkie w środku, dokładnie takie, jakiego oczekujesz od prawdziwego chleba.

PIECZYWO DLA GASTRONOMII

BURGERY / FOCCACIE / PINSY / HOT DOGI / KEBAB / CIASTO DO PIZZY / ZAPIEKANKI / PIECZYWO DLA CATERINGU

Stworzone z myślą o profesjonalnej kuchni – powtarzalna jakość, stabilność dostaw i smak, który pracuje na doświadczenie Twoich gości.

więcej niż

RZEMIOSŁO



NATURALNY ZAKWAS



RĘCZNA ROBOTA



BEZ DODATKU DROŻDŻY



WYSOKI BŁONNIK / PEŁNE ZIARNO



DŁUGA FERMENTACJA



PODMŁODA



POOLISH



MOŻLIWOŚĆ PRZEKROJENIA NA PÓŁ



WAGA



ŚREDNICA



DŁUGOŚĆ



Pieczywo TRADYCYJNE



ANGIELKA
krojona / niekrojona

350 g



CHLEB MAŚLANY
krojony

300 g



CHLEB TRADYCYJNY
krojony / niekrojony

500 g



CHLEB OKRĄGŁY
krojony / niekrojony

500 g krojony i niekrojony / 1200 g niekrojony



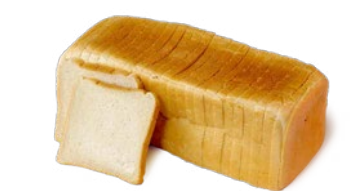
CHLEB WIEJSKI DŁUGI
krojony / niekrojony

500 g



CHLEB WIEJSKI OKRĄGŁY
krojony

1/2 500 g



CHLEB TOSTOWY
krojony / niekrojony

300 / 550 g



CHLEB JANA
krojony / niekrojony

350 g



CHLEB RAZOWY
krojony / niekrojony

350 g



DEFINICJA *chleba*



CHLEB WIELOZIARNISTY
krojony / niekrojony

⚖ 350 g



CHLEB ŻYTNI
krojony / niekrojony

⚖ 350 g



CHLEB GÓRSKI
krojony

⚖ 300 g



CHLEB RZEMIEŚNICZY
niekrojony

⚖ 500 g



CHLEB CODZIENNY
krojony / niekrojony

⚖ 500 g



CHLEB GEPARD
krojony

⚖ 500 g



BAJGIEL
sezam / czarnuszka

⚖ 80 g / Ø 120 mm



BAJGIEL KUKURYDZIANY
z serem i ziarnami

⚖ 100 g / Ø 120 mm



BAJGIEL WIELOZIARNISTY

⚖ 100 g / Ø 120 mm



BUŁKA BANKIETOWA
ser / mak / sezam / bez posypki

⚖ 35 g / Ø 50 mm



BUŁKA CHŁOPSKA

⚖ 90 g / ⇨ 100 mm



CIABATTA
kwadrat

⚖ 70 g / ⇨ 170 mm



CIABATTA
długa

⚖ 140 g / ⇨ 170 mm



BUŁKA GRAHAMKA

⚖ 100 g / ⇨ 90 mm



BUŁKA KAJZERKA

⚖ 60 g / Ø 70 mm



		
BUŁKA ZIARNISTA KWADRAT	BUŁKA KUKURYZIANA Z DYNIA	PÓŁBAGIETKA
⚖ 100 g / 📏 80x100 mm	⚖ 120 g / 📏 90x90 mm	⚖ 150 g / 📏 220 mm
		
		
BUŁKA ORKISZOWA KWADRAT ze słonecznikiem	BUŁKA ORKISZOWA ze słonecznikiem	BUŁKA POZNAŃSKA
⚖ 80 g / 📏 100x100 mm	⚖ 140 g / 📏 170x80 mm	⚖ 90 g / ⌀ 100 mm
		
		
PALUCH KANAPKOWY z posypką	BAGIETKA SŁOWIAŃSKA	DROŻDŻÓWKA Z BUDYNIEM
⚖ 110 g	⚖ 550 g	⚖ 100 g
		

		
DROŻDŻÓWKA Z JABŁKIEM	DROŻDŻÓWKA Z SEREM	DROŻDŻÓWKA Z MAKIEM
⚖ 100 g	⚖ 100 g	⚖ 100 g
		
		
PĄCZEK Z MARMOLADĄ	PĄCZEK RÓŻANY	PĄCZEK Z TOFFEE
⚖ 100 g	⚖ 90 g	⚖ 100 g
		
		
PĄCZEK Z JABŁKIEM	PĄCZEK Z BUDYNIEM	PĄCZEK BEZ NADZIENIA
⚖ 100 g	⚖ 100 g	⚖ 85 g
		





CROISSANT

🍷 60 g

👁️



CROISSANT DUŻY

🍷 95 g

👁️



ROŻEK FRANCUSKI Z SEREM

🍷 100 g

👁️



CIASTO DROŻDŻOWE MINI
z kruszonką

🍷 250 g

👁️



CIASTO DROŻDŻOWE
z kruszonką

🍷 500 g

👁️



MONOKI Z CYNAMONEM

🍷 100 g

👁️



MONOKI Z RODZYNKAMI

🍷 100 g

👁️



CYNAMONKA

🍷 70 g

👁️



CHAŁKA MINI

🍷 100 g

👁️



CHAŁKA MAŁA

🍷 250 g

👁️



CHAŁKA DUŻA

🍷 500 g

👁️ 🍷



SCOOBY-DOO

🍷 100 g

👁️



CIASTO Z OWOCAMI

🍷 500 g

👁️

PIEKARNIA
MIKOŁAJ

DOSKONAŁA
forma





KANAPKA CIABATTA
Z JAJKIEM I WĘDLINĄ



KANAPKA CIABATTA
Z KURCZAKIEM



KANAPKA CIABATTA
Z PASZTETEM



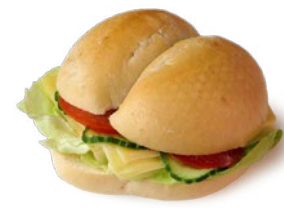
PIZZERINKA
Z SALAMI



KANAPKA
CHŁOPSKA



KANAPKA
Z PASTĄ JAJECZNĄ



KANAPKA POZNAŃSKA
Z SEREM ŻÓŁTYM



KANAPKA
HAMBURGER



KANAPKA GRAHAMKA
Z JAJKIEM



KANAPKA GRAHAMKA
Z SZYNKĄ I JAJKIEM



KANAPKA PALUCH
Z JAJKIEM I WĘDLINĄ



Kanapki

Świeżość i powtarzalna jakość to fundamenty naszej oferty. Każda kanapka powstaje nad ręką w dniu dostawy – na bazie rzemieślniczego pieczywa, naturalnego masła oraz składników od sprawdzonych, lokalnych dostawców.

Starannie wyselekcjonowane warzywa i nowoczesne opakowania barierowe gwarantują, że dostarczamy produkt gotowy do natychmiastowej sprzedaży lub serwowania, zachowujący pełnię smaku i nienaganną estetykę.

PYSZNY
start



PIEKARNIA
MIKOŁAJ

Pieczyno DLA GASTRONOMII



HAMBURGER WYSOKI

Ø 110 mm / 90 g



HAMBURGER ZIEMNIACZANY

Ø 110 mm / 100 g



HAMBURGER KRAFT

Ø 115/125 mm / 90/110 g



HAMBURGER MAŚLANY

Ø 115 mm / 90 g



HAMBURGER FIT

Ø 115 mm / 82 g



HAMBURGER SEZAM CZARNUSZKA

Ø 115 mm / 90 g



HAMBURGER ŁÓDZKI DUŻY

Ø 130 mm / 110 g



HAMBURGER ŁÓDZKI

Ø 110 mm / 90 g



HAMBURGER BLACK DUŻY

Ø 115 mm / 90 g



HAMBURGER RED

Ø 115 mm / 90 g



HAMBURGERY BANKIETOWE
9 sztuk

Ø 40 mm / 25 g



HAMBURGER MINI BLACK
6 sztuk

Ø 60 mm / 40 g



HAMBURGER MINI RED
6 sztuk

Ø 60 mm / 48 g



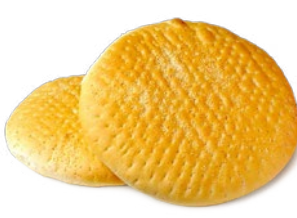
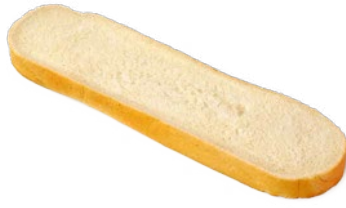
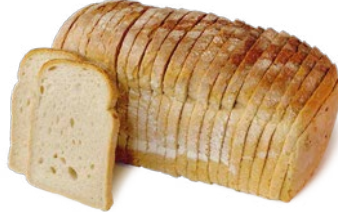
HAMBURGER MINI
6 sztuk

Ø 60 mm / 39 g



HAMBURGER MINI GREEN
6 sztuk

Ø 60 mm / 40 g

					
SASZETKA	HOT DOG	CHLEB KEBAB	PINSA	FOCCACIA DUŻA	FOCCACIA CEBULA , ROZMARYN
↔ 190/210 mm / ⚖ 80/120 g	↔ 180 mm / ⚖ 90 g	⌀ 300 mm / ⚖ 380 g	⚖ 300 g	⚖ 2 200 g / ↔ 390x590 mm	⚖ 2 000 g / ↔ 390x590 mm
					
					
BUŁKA GEMÜSE	SPÓD DO ZAPIEKANKI FORMA	BUŁKA DO ZAPIEKANKI	FOCCACIA POMIDORKI, CZOSNEK I ZIOŁA PROWANSALSKIE	FOCCACIA Z EMULSJĄ Z OLIWY EXTRA VIRGIN I ROZMARYNEM	CIASTO NA PIZZĘ kula
⚖ 100 g / ↔ 150 mm	↔ 300/360 mm / ⚖ 100/125 g	↔ 300 mm / ⚖ 140 g	⚖ 2 900 g / ↔ 390x590 mm	⚖ 2 300 g / ↔ 390x590 mm	⚖ 195 / 345 / 575 / 650 g
					
					
CHLEB ŻYJNI Z ZIARNAMI krojony	CHLEB Z FORMY krojony	CHLEB ŻUREK	BUŁKA TARTA	BARSZCZ	
⚖ 1 250 g	⚖ 1 000 g	⚖ 500 g	⚖ 0,5 / 10 kg	⚖ 10 l	
					

 ZAPIEKANKA JANOSIK z gołąką zakopiańską, boczkiem i pieczarkami na ciabacie 300 mm 200 g 	 ZAPIEKANKA pieczarki + ser 300 / 360 mm 200 / 280 g 	 ZAPIEKANKA Margherita 300 mm 200 g 
 ZAPIEKANKA gyros + kukurydza 300 mm 200 g 	 ZAPIEKANKA salami + oliwki 300 mm 200 g 	 ZAPIEKANKA szynka + papryka 300 mm 200 g 
 ZAPIEKANKA NA BAGIETCE ser + pieczarki 300/470 mm - 	 ZAPIEKANKA NA PIECZYWIE CIABATTA z pieczarkami 300 mm 200 g 	Stwórz własną Zapiettę! Realizujemy autorskie przepisy

NOWOŚĆ

Zapietta



Receptura rzemieślnicza, *włoski* temperament!

PIEKARNIA
MIKOŁAJ



Piekarnia Mikołaj
ul. Tatrzańska 9, 93-115 Łódź
tel.: +48 42 672 45 81
kom.: +48 518 033 715
www.piekarnia-mikolaj.pl