

# КАТАЛОГ

*If you can dream it,  
we can make it!*





Со повеќе од 30 години постоење, АЛГОМАК, држејќи се до старите традиционални рецепти, произведува и се труди постојано да ви донесе уникатни, возбудливи и пред се, вкусни пекарски производи.

# Историја

Основана со многу љубов и ентузијазам, уште во далечната 1990 година, во Свети Николе, па се до ден денес Алгомак, се држи до старите традиционални рецепти, при произведување на својот широк асортиман на производи. Секојдневно ја продолжуваме традицијата на нашите предци, кои во домашни услови изработувале лебови, пецива за своите најблиски со суровини од највисок квалитет. Поради сето ова решивме да ја зачуваме таа традиција.

Брашното, изработено од најубавите житни полиња заедно со јајца, шеќер, сол и чиста, бистра вода, допринесуваат за дизајн со акцент на деталите, креативноста и квалитетот на прекрасните производи.

Експериментирајќи со нови вкусови и комбинации, се трудиме постојано да ви донесеме свежи, уникатни, возбудливи и пред се, вкусни производи.

Нашиот асортиман со повеќе од 200 производи не прави горди и ни претставува стимул за подобро работење и задоволување на потребите на потрошувачите.



# Визија и Цел

Нашата визија е да вложуваме во постојани новитети, беспрекорно и професионално да работиме во тек со модерните трендови во производството на пекарски производи и да придонесеме кон вработување на млади и перспективни работници кои работат посветено за еден бренд кој во секој момент ги задоволува барањата на потрошувачите.

Главна цел ни е да станеме компанија во пекарската индустрија која овозможува високи перформанси, ширење на меѓународниот пазар, преку континуирано унапредување на сите сегменти.

Клучни вредности по кои се раководиме се чесност, искреност, истрајност и следење на нови принципи, техники и трендови во пекарската индустрија.

На патот за постигнување на нашите цели, ние сме отворени за соработка и сме во потрага по партнери(деловни), кои ги поседуваат истите или слични вредности. Ние сме посветени да обезбедиме безбедно работно место за нашите вработени и посетители. Ја цениме вредноста на диверзитетот и им помагаме на нашите луѓе да ги развијат своите таленти. Како производители на прехранбени производи ние имаме посебна одговорност кон нашите потрошувачи. Се гордееме што нудиме не само вкусни производи, туку и со висок квалитет, а притоа сме тотално транспарентни.



# Сертификати

Еден од најважните предуслови за успех на секоја пекара е да го одржува квалитетот, а затоа се потребни квалитетни состојки, екстремно хигиенски работни простории и докажан рецепт. Главна одлика на нашата компанија е тоа што секогаш се стремиме да работиме согласно светски признатите стандарди за квалитет, па како резултат на тоа нашата компанија ги има имплементирано стандардите IFS FOOD, ISO 22000, ISO 9001 и HACCP.



# Легенда



Тежина



Време на печење



Пакување во кутија



Температура на печење



Рок на траење





# Багетти



01001

## Бел багет



350 g



35 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C

01002

## Пченкарен багет



350 g



35 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C

01003

## Интегрален багет



350 g



35 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C

01004

## Багет



со лук и  
магдонос



350 g



35 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C

01005

## Багет



**со маслинка**



350 g



35 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C

01006

## Чиа багет



350 g



35 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C

01007

## Мини багет



**бел**



150 g



80 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C

01008

## Мини багет



**интегрален**



150 g



80 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C



## БАГЕТИ

*Одлични придружници за секоја пригода!*

Со нивната крцкава кора и меката, ароматична внатрешност нашите багети се одличен избор за секој дел од денот. Приготвени со многу љубов, од рацете на нашите вешти мајстори имаат привлечен изглед и секој од нив претставува уметничко дело. Експериментирајќи со нови вкусови и комбинации, се трудиме постојано да ви донесеме свежи, возбудливи, и пред се вкусни багети.

По традиционалниот француски рецепт багетите се нашиот заштитет знак.

Упатство за употреба:

- 1 фаза: одмрзнување на багетот 30 минути на температура од 30°C
- 2 фаза: претходно одмрзнатиот багет ферментира во комора со температура 35°C и влажност 60%, во времетраење од 60 минути.
- 3 фаза: ферментираниот багет се пече во претходно загреана печка на 210°C со додавање на пареа (интензивно швелување). Багетот се пече 20 минути.



Ледови



02001

## Бел леб



420 g



25 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C

02002

## Пченкарен леб



420 g



25 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C

02003

## Тоскана



420 g



25 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C

02004

## Чиа леб



350 g



30 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C

02005

## Леб



со маслинка



420 g



25 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C

02006

## Македонско



сонце



420 g



25 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C

02007

## Италијано



420 g



25 пар.



6 Месеци



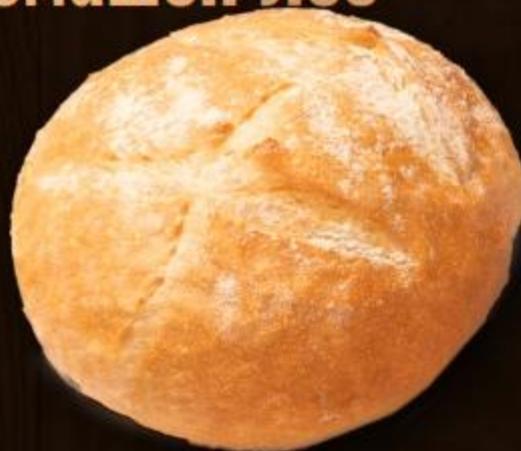
20 min



190-210°C

02008

## Домашен леб



420 g



25 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C

02009

## Овчеполски леб



420 g



25 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C

02010

## Екмек



420 g



25 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C

02011

## Леб



со коприва



420 g



25 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C

02012

## ‘ржен леб



420 g



25 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C



02013

## Био диет



80 g



60 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C

02014

## Хроно леб



350 g



60 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C



## ЛЕБОВИ

*Свој леб у традицијата и современите технолошки процеси!*

Упатство за употреба:

1 фаза: Одмрзнување на лебот 30 минути на температура од 30°C

2 фаза: Претходно одмрзнатион леб ферментира во комора со температура 35°C и влажност 60%, во времетраење од 60 минути.

3 фаза: Ферментираниот леб се пече во претходно загреана печка на 210°C со додавање на пареа(интензивно швелување). Лебот се пече 20 минути.

# Кроасати



03001

## Кроасан



пица



150 g



50 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C

03002

## Кроасан



со шунка  
и кашкавал



150 g



50 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C

03003

## Кроасан



со кашкавал



150 g



50 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C

03004

## Кроасан



со виршла



150 g



50 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C

03005

## Кроасан



со сирење



150 g



50 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C

03006

## Кроасан



со маслинка  
и топено сирење и



150 g



50 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C

03007

## Кроасан



со фета и  
топено сирење



150 g



50 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C

03008

## Интегрален кроасан



со спанаќ  
и кашкавал



150 g



50 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C

03009

## Кроасан



со сланина



150 g



50 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C

03010

## Кроасан



со вишна



150 g



50 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C

03011

## Кроасан



со јаболка



150 g



50 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C

03012

## Кроасан



со ванила  
и шумско овошје



150 g



50 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C

03013

## Кроасан



со  
чоколаден крем



150 g



50 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C

03014

## Кроасан



со крем



150 g



50 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C

03015

## Бриош



50 g



4 kg.



6 Месеци



20 min



190-210°C

03016

## Кроасан



со печурки  
и кашкавал



150 g



50 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C



03017

# Кроасан



## Чоколаден



100 g



60 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C





## КРОАСАНИ

*Секоегаш ги исполнуваат очекувањата!*

Прилагодениот дизајн со акцент на деталите, креативноста и квалитетот создава прекрасни кроасани. Крцкави однадвор, а деликатно меки одвнатре, нашите кроасани едноставно се топат на јазикот. Дали сте за класичниот путер кроасан, можеби со чоколадно полнење или пак за солена варијанта? Постои нешто за сечиј вкус.

100% путер и високо калитетни свежи состојки.

Упатство за употреба:

- 1 фаза: одмрзнување на кроасанот 30 минути на температура од 30°C
- 2 фаза: претходно одмрзнатиот кроасан ферментира во комора со температура 35°C и влажност 60%, во времетраење од 60 минути.
- 3 фаза: ферментираниот кроасан се пече во претходно загреана печка на 210°C со додавање на пара (интензивно швелување). Кроасанот се пече 20 минути.

03018

## Плетенка



со сланина



130 g



50 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C

03019

## Плетенка



со сусам



130 g



50 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C

03020

## Плетенка



со зачини



130 g



50 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C

03021

## Плетенка



130 g



50 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C

03022

## Плетенка



со буковец и  
афионско семе



130 g



50 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C

03023

## Плетенка



со сусам  
и зачини



130 g



50 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C

03024

## Интегрална



плетенка



130 g



50 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C

03025

## Кроасан



со сирење



90 g



40 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C

03026

## Кроасан



со пица



90 g



40 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C

03027

## Кроасан



со вишна



90 g



40 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C

03028

## Кроасан



бриош



60 g



60 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C

03029

## Полулиснато



со сирење



130 g



50 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C

03030

## Полулиснато



со спанаќ



130 g



50 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C

03031

## Полулиснато



со праз



130 g



50 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C

03032

## Полулиснато



со сусам



130 g



50 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C

# Печува



04001

## Бела кајзерица



50 g



160 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C

04002

## Бела кајзерица



80 g



40 пар.



6 Месеци



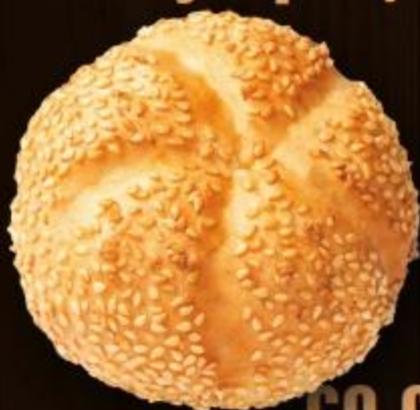
20 min



190-210°C

04003

## Бела кајзерица



со сусам



50 g



160 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C

04004

## Бела кајзерица



со сусам



80 g



40 пар.



6 Месеци



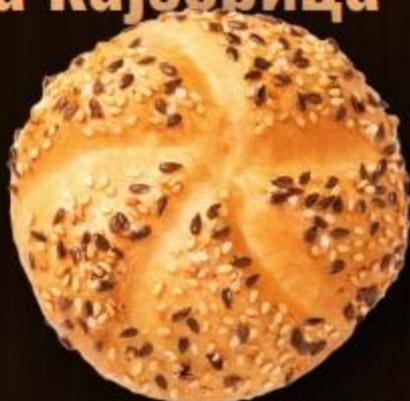
20 min



190-210°C

04005

## Бела кајзерица



СО ПОСИП



50 g



160 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C

04006

## Бела кајзерица



СО ПОСИП



80 g



40 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C

04007

## Чија кајзерица



50 g



160 пар.



6 Месеци



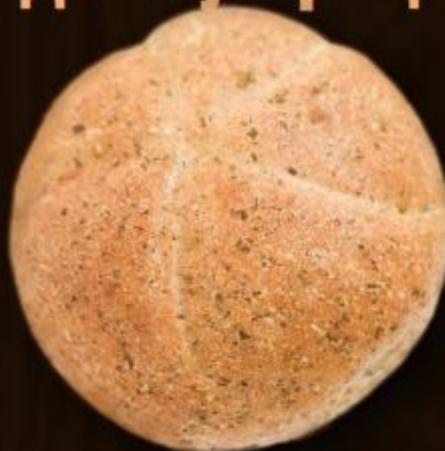
20 min



190-210°C

04008

## Хелда кајзерица



50 g



160 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C

04009

## Интегрално веронезе



**со посип**



60 g



160 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C

04010

## Интегрално веронезе



**со посип**



80 g



40 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C

04011

## Пченкарно веронезе



**со посип**



60 g



160 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C

04012

## Пченкарно веронезе



**со посип**



80 g



40 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C

04013

## Чиa веронезе



60 g



160 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C

04014

## Чиa веронезе



80 g



40 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C

04015

## Хелъда веронезе



60 g



160 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C

04016

## Хелъда веронезе



80 g



40 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C



04017

## Мини чиабата



60 g



140 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C

04018

## Мини чиабата



150 g



70 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C

04019

## Мини чиабата



350 g



30 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C

04020

## Мини чиабата



### со маслинка



40 g



4 kg



6 Месеци



20 min



190-210°C

04021

## Јаско мини



60 g



140 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C

04022

## Јаско мини



150 g



70 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C

04023

## Натурело



60 g



140 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C

04024

## Натурело



150 g



70 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C



04025

## Домашна кифличка



40 g



8 kg



6 Месеци



20 min



190-210°C

04026

## Домашна млечна кифличка



со сусам



40 g



8 kg



6 Месеци



20 min



190-210°C



## ПЕЦЦИВА

*Одлични придружници за секоја пригода!*

Крцкави однадвор, а меки однатре тие се извонредни за секоја прилика. Експериментирајќи со нови вкусови и комбинации и притоа употреба на најкусни брашна се трудиме постојано да ви донесеме свежи, вкусни и неодоливи производи.

04027

## Домашна кифличка



**со посип**



40 g



8 kg



6 Месеци



20 min



190-210°C

04028

## Мини плетенка



40 g



3,5 kg



6 Месеци



20 min



190-210°C

04029

## Путер кифличка



40 g



4 kg



6 Месеци



20 min



190-210°C

04030

## Фокачиа



**со маслинка**



40 g



3,5 kg



6 Месеци



20 min



190-210°C

04031

## Бело квадратно



со сусам



40 g



4 kg



6 Месеци



20 min



190-210°C

04032

## Интегрално квадратно



со посип



40 g



4 kg



6 Месеци



20 min



190-210°C

04033

## Пченкарно квадратно



со посип



40 g



4 kg



6 Месеци



20 min



190-210°C

04034

## Квадратно



со сончоглед



40 g



4 kg



6 Месеци



20 min



190-210°C

04035

## Сомунче



150 g



70 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C

04036

## Кифла



СО МИКС  
мармалад



150 g



50 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C



## ПЕЦИВА

*Свој меѓу традицијата и современите технолошки процеси!*

Упатство за употреба:

1 фаза: Одмрзнување на пецивото 30 минути на температура од 30°C

2 фаза: Претходно одмрзнатото пециво ферментира во комора со температура 35°C и влажност 60%, во времетраење од 60 минути.

3 фаза: Ферментираното пециво се пече во претходно загреана печка на 210°C со додавање на пара(интензивно швелување). Пецивото се пече 20 минути.

04037

## Либче



со паричка



150 g



70 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C

04038

## Погача мала



350 g



8 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C

04039

## Погача средна



500 g



8 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C

04040

## Погача голема



700 g



6 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C

04041

## Ѓеврек



120 g



80 пар.



6 Месеци



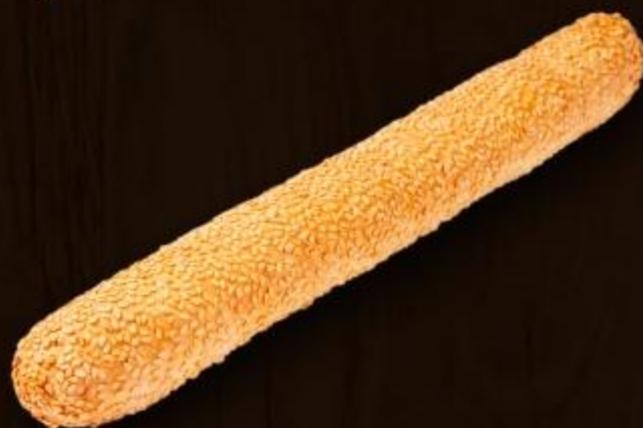
20 min



190-210°C

04042

## Сусамка



120 g



100 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C

04043

## Интегрално стапче



120 g



100 пар.



6 Месеци



20 min



190-210°C





# Совети и трикови

- Складирање на продуктите -18°C
- Одмрзнатите производи, повторно да не се замрзнуваат.
- Секогаш чувајте ги производите во затворени кеси (циркулацијата на воздухот во замрзнувачот предизвикува сушење на производите)

## Одмрзнување:

За да проверите дали производите се одмрзнати притиснете со палецот нежно во центарот на тестото. Ако се чувствува меко, тогаш производот е подготвен за печење.

## Печење:

Најпрво проверете дали рерната е правилно загреана, идеално 25°C/77°F повисока од наведената температура за печење (поради падот на температурата кога ќе се отвори вратата на печката)

Користете хартија за печење, оставајќи доволно место помеѓу продуктите.

Дозволете производите да се оладат на плехот за печење, пред да бидат сервирани.



