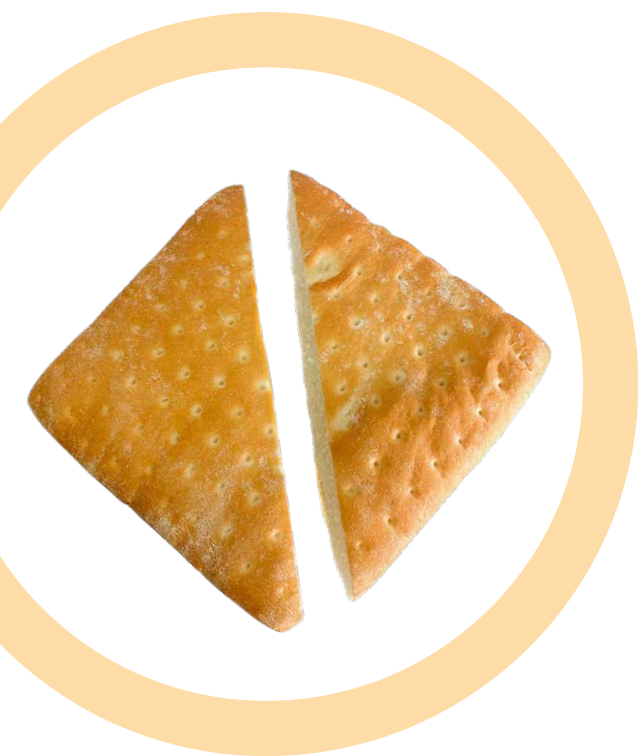




KATALOG PRODUKTÓW

typu Fast Food



www.ritpol.pl

FOOD FAST





WSZYSTKO MA SWÓJ POCZĄTEK

Wtedy wszystko się zaczęło

SPÓŁKA RITPOL SPYRZYŃSKI powstała w 1991 r. jako mały podmiot gospodarczy zlokalizowany w malowniczej miejscowości Strzyżowice w województwie śląskim. Początkowo niewielka firma rodzinna zajmowała się produkcją pieczywa tradycyjnego a jej odbiorcami były pobliskie sklepy spożywcze. Z roku na rok firma rozbudowywała się. W 1995 r. rozpoczęto produkcję wyrobów cukierniczych, co zapoczątkowało otwarcie pierwszych sklepów firmowych z własnymi wyrobami.

Po kilku latach spółka posiadała kilkanaście własnych punktów sprzedażowych na terenie województwa śląskiego oraz dobrze rozwiniętą dystrybucję pieczywa i wyrobów cukierniczych, docierając w najdalsze zakątki regionu.

W 2004 r. wychodząc na przeciw oczekiwaniom rynku firma RITPOL Spyrzyński wybudowała nowoczesny obiekt produkcyjny w pobliskiej miejscowości Psary, gdzie została przeniesiona całość produkcji pieczywa tradycyjnego.

W 2006 r. spółka rozpoczęła niewielką produkcję bułek do hamburgerów oraz hot-dogów dla pobliskich barów typu fast food.

Obecnie nasza oferta skierowana jest do odbiorców hurtowych i dotyczy wyłącznie segmentu gastronomicznego. Ciągły rozwój infrastrukturalny oraz podnoszenie standardów spowodowały, iż aktualnie produkty rozpoznawane pod marką RITPOL można spotkać w najdalszych zakątkach kraju oraz zagranicą.

MARKA RITPOL





BUŁKI DO HAMBURGERÓW



BUŁKI DO HOT-DOGÓW



BRIOCHY I BURGERY





IDEOLOGIA FIRMY

Naszą misją

Pragniemy być pionierem w produkcji pieczywa typu Fast Food, oferując naszym klientom produkty, które nie tylko spełnią, ale również przewyższą ich oczekiwania. Poprzez innowacyjne podejście i ciągle doskonalenie, dążymy do budowania trwałych relacji z naszymi klientami, opartych na obopólnym zaufaniu i satysfakcji.

Zespół RITPOL składa się z doświadczonych profesjonalistów, którzy pasjonują się tym, co robią.

Działamy z determinacją i zaangażowaniem, aby dostarczyć najlepsze rozwiązania dla naszych klientów.

Dołącz do nas i odkryj świat innowacji, jakości i profesjonalizmu. Jesteśmy gotowi, aby być Twoim partnerem w sukcesie!

WWW.RITPOL.PL



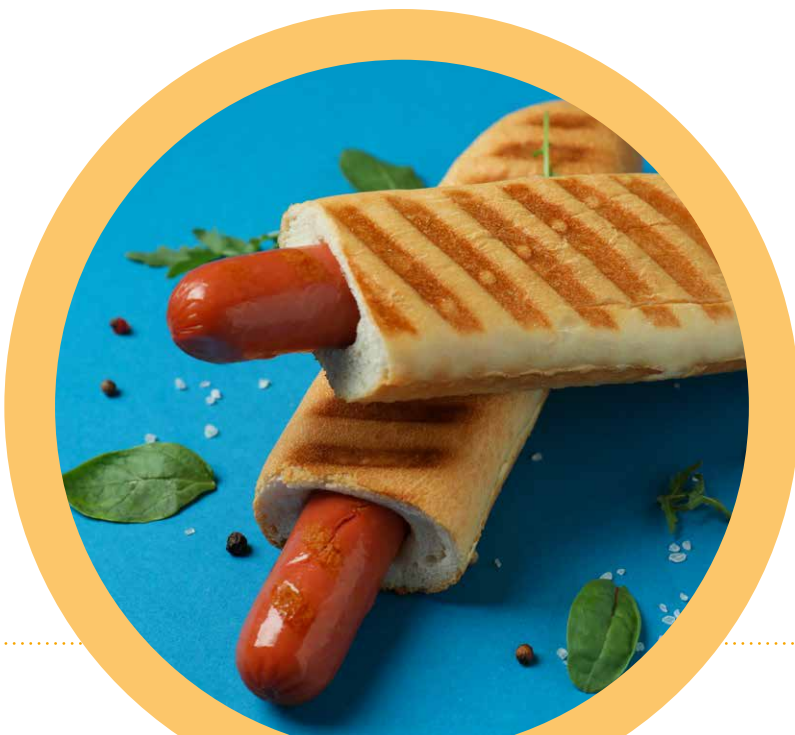
BUŁKI TYPU SOFT

Zwykłe i Niezwykłe

Nasze bułki do hamburgerów i hot dogów to doskonała kompozycja miękkości, delikatności i wyszukanego smaku.

Ich wyjątkowość tkwi nie tylko w świeżości, ale także w starannie dobranych składnikach, co sprawia, że nasz hamburger czy hot dog gwarantuje niezapomniane doświadczenia smakowe.

Jesteśmy pewni, że nasze bułki staną się nieodłącznym elementem Twojego kulinarnego doświadczenia!





BUŁKI

SOFT

miękkie i delikatne





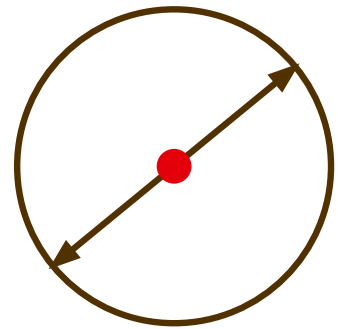
BUŁKI DO HAMBURGERÓW

smak dzieciństwa



Któż z nas nie jadł nigdy tradycyjnych hamburgerów po nocnych eskapadach?

Nasze bułki do hamburgerów cechuje wyjątkowo miękka tekstura, która w połączeniu z chrupiącą skórką sprawi, że każdy kęs będzie czystą przyjemnością dla podniebienia. Pieczywo jest starannie przygotowywane, tak aby zachować świeżość i chrupkość, dzięki czemu doskonale komponuje się z różnorodnymi składnikami, od soczystego mięsa po chrupiące warzywa i aromatyczne sosy. Bez dodatku sztucznych barwników i konserwantów, nasze bułki stanowią idealną bazę dla Twojego ulubionego hamburgera. Doskonale sprawdzą się zarówno na grillu, w piecyku konwekcyjnym jak i w mikrofalii.



**STANDARDOWE
WYMIARY
BUŁEK**

od 85 mm
do 140 mm
średnicy

Spróbujesz, nie pozakujesz



PIECZYWO DO HAMBURGERÓW



idealnie dopasowane

	NAZWA PRODUKTU	Numer artykułu	Sztuk / Karton	Karton / Paleta	Masa netto w gramach	Wymiary kartonu	Wymiary (mm)	Sposób przygotowania
	HAMBURGER 100 B/S	1001	48	56	54	580 x 390 x 120	ø 100 ±5, wys. 40 ±5	Piec: 1-1,5 min /200-220 °C
	HAMBURGER 100 SE	1002	48	56	54	580 x 390 x 120	ø 100 ±5, wys. 40 ±5	Piec: 1-1,5 min /200-220 °C
	HAMBURGER 125 SE	1101	24	64	82	580 x 390 x 100	ø 125 ±5, wys. 40 ±5	Piec: 1-1,5 min /200-220 °C
	HAMBURGER DUO 120 SE	1201	24	56	74	580 x 390 x 120	ø 120 ±5, wys. 45 ±5	Piec: 1-1,5 min /200-220 °C
	HAMBURGER 155 SE	1301	24	44	120	580 x 390 x 150	ø 155 ±5, wys. 45 ±5	Piec: 1-1,5 min /200-220 °C
	HAMBURGER XXL	1401	12	44	250	580 x 390 x 150	ø 185 ±5, wys. 50 ±5	Piec: 1-1,5 min /200-220 °C



OZNAKOWANIE

[SE] - SEZAM

[SE/CZ] - SEZAM + CZARNUSZKA

[B/S] - BEZ SEZAMU





HOT DOG

idealne pieczywo fast food






PIECZYWO DO HOT DOGÓW

Dopasowane do potrzeb



Nasze bułki do hot dogów to doskonała kompozycja miękkości, delikatności i wyszukanego smaku.

Spróbuj i przekonaj się sam!

	NAZWA PRODUKTU	Numer artykułu	Sztuk / Karton	Karton / Paleta	Masa netto w gramach	Wymiary kartonu	Wymiary (mm)	Sposób przygotowania
	HOT DOG 170 HD	2001	54	56	60	580 x 390 x 120	dl. 170 ±5, wys. 45 ±5, szer. 60 ±5	Piec: 11,5 min /200-220 °C
	HOT DOG 200 HD	2101	36	56	82	580 x 390 x 120	dl. 200 ±5, wys. 45 ±5, szer. 50 ±5	Piec: 11,5 min /200-220 °C
	HOT DOG 300 HD	2201	24	56	110	580 x 390 x 120	dl. 300 ±5, wys. 50 ±5, szer. 50 ±5	Piec: 11,5 min /200-220 °C



**HOT DOG
170 HD**



**HOT DOG
200 HD**



**HOT DOG
300 HD**





PIECZYWO DO BURGERA

Idealne z dodatkami



	NAZWA PRODUKTU	Numer artykułu	Sztuk / Karton	Karton / Paleta	Masa netto w gramach	Wymiary kartonu	Wymiary (mm)	Sposób przygotowania
	BURGER 140 B/S	3001	20	56	120	580 x 390 x 120	ø 140 ±5, wys. 45 ±5	Piec: 1,5 min /200-220 °C
	BURGER 100 SE	3101	48	56	70	580 x 390 x 120	ø 100 ±5, wys. 45 ±5	Piec: 1,5 min /200-220 °C
	BURGER 115 SE	3102	30	56	90	580 x 390 x 120	ø 115 ±5, wys. 45 ±5	Piec: 1,5 min /200-220 °C
	BURGER 140 SE	3103	20	56	120	580 x 390 x 120	ø 140 ±5, wys. 45 ±5	Piec: 1,5 min /200-220 °C
	BURGER 125 SE LORD JACK	3201	24	56	125	580 x 390 x 120	ø 125 ±5, wys. 45 ±5	Piec: 1,5 min /200-220 °C
	BURGER 115 SE/CZ	3301	30	56	90	580 x 390 x 120	ø 115 ±5, wys. 45 ±5	Piec: 1,5 min /200-220 °C
	BURGER 125 SE/CZ	3302	24	56	100	580 x 390 x 120	ø 125 ±5, wys. 45 ±5	Piec: 1,5 min /200-220 °C
	BURGER 140 SE/CZ	3303	20	56	120	580 x 390 x 120	ø 140 ±5, wys. 45 ±5	Piec: 1,5 min /200-220 °C
	BURGER 115 SŁONECZNIK	3401	30	56	90	580 x 390 x 120	ø 115 ±5, wys. 45 ±5	Piec: 1,5 min /200-220 °C
	BURGER 140 SŁONECZNIK	3402	20	56	120	580 x 390 x 120	ø 140 ±5, wys. 45 ±5	Piec: 1,5 min /200-220 °C





PIECZYWO DO BURGERA

Jedynie takie na rynku



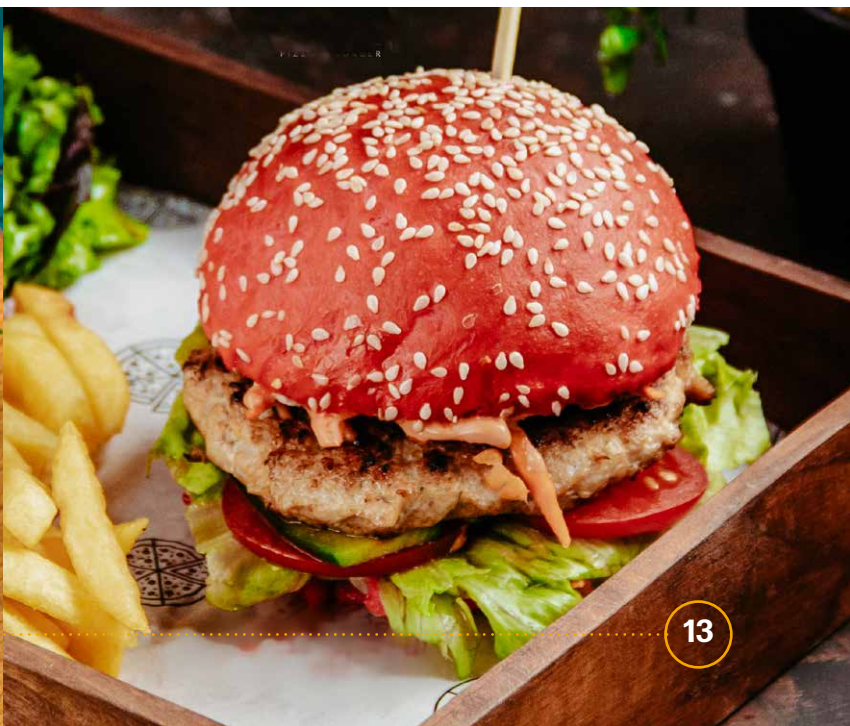
	NAZWA PRODUKTU	Numer artykułu	Sztuk / Karton	Karton / Paleta	Masa netto w gramach	Wymiary kartonu	Wymiary (mm)	Sposób przygotowania
	BURGER 5 ZIAREN 115	3501	30	56	90	580 x 390 x 120	ø 115 ±5, wys. 45 ±5	Piec: 11,5 min /200-220 °C
	GG BURGER 125	3601	24	56	100	580 x 390 x 120	ø 125 ±5, wys. 45 ±5	Piec: 11,5 min /200-220 °C
	BLACK BURGER 115 SE	3701	30	56	90	580 x 390 x 120	ø 115 ±5, wys. 45 ±5	Piec: 11,5 min /200-220 °C
	BLACK BURGER 125 SE	3702	24	56	100	580 x 390 x 120	ø 125 ±5, wys. 45 ±5	Piec: 11,5 min /200-220 °C
	BLACK BURGER 140 SE	3703	20	56	120	580 x 390 x 120	ø 140 ±5, wys. 45 ±5	Piec: 11,5 min /200-220 °C
	RED BURGER 125	3801	24	56	100	580 x 390 x 120	ø 125 ±5, wys. 45 ±5	Piec: 11,5 min /200-220 °C
	SZPINAK BURGER 125 SE	3901	24	56	100	580 x 390 x 120	ø 125 ±5, wys. 45 ±5	Piec: 11,5 min /200-220 °C
	BURAK BURGER 115 SE	4001	30	56	90	580 x 390 x 120	ø 115 ±5, wys. 45 ±5	Piec: 11,5 min /200-220 °C
	BURAK BURGER 125 SE	4002	24	56	100	580 x 390 x 120	ø 125 ±5, wys. 45 ±5	Piec: 11,5 min /200-220 °C

OZNAKOWANIE

[SE] - SEZAM

[SE/CZ] - SEZAM + CZARNUSZKA

[B/S] - BEZ SEZAMU



BRIOCHE



Brioche to pieczywo mające znamiona francuskie, lekko słodkie oraz drożdżowe, pieczone z ciasta bogatego w masło oraz mleko, o cienkiej złocistobrązowej skórce, miękkiej oraz delikatnej. Maślana Brioche ma cechy charakterystyczne dla pieczywa, idealnie sprawdzającego się w różnych kompozycjach burgerowych.

Spróbuj i przekonaj się sam!

BRIOCHE

delikatny maślany smak



	NAZWA PRODUKTU	Numer artykułu	Sztuk / Karton	Karton / Paleta	Masa netto w gramach	Wymiary kartonu	Wymiary (mm)	Sposób przygotowania
	BRIOCHE 100	5001	48	56	70	580 x 390 x 120	ø 100 ±5, wys. 50 ±5	Piec: 1-1,5 min /200-220 °C
	BRIOCHE 108	5101	30	56	85	580 x 390 x 120	ø 108 ±5, wys. 50 ±5	Piec: 1-1,5 min /200-220 °C
	BRIOCHE 115	5201	30	56	90	580 x 390 x 120	ø 115 ±5, wys. 50 ±5	Piec: 1-1,5 min /200-220 °C
	BRIOCHE 125	5301	24	56	100	580 x 390 x 120	ø 125 ±5, wys. 50 ±5	Piec: 1-1,5 min /200-220 °C
	BRIOCHE 125 SE	5303	24	56	100	580 x 390 x 120	ø 125 ±5, wys. 50 ±5	Piec: 1-1,5 min /200-220 °C
	BRIOCHE 125 CZARNY SE	5305	24	56	100	580 x 390 x 120	ø 125 ±5, wys. 50 ±5	Piec: 1-1,5 min /200-220 °C
	BRIOCHE 125 2 BLACK & WHITE SE	5306	24	56	100	580 x 390 x 120	ø 125 ±5, wys. 50 ±5	Piec: 1-1,5 min /200-220 °C
	BRIOCHE 125 PREMIUM	5307	12	72	135	580 x 390 x 100	ø 125 ±5, wys. 65 ±5	Piec: 1-1,5 min /200-220 °C
	BRIOCHE 140	5401	20	56	120	580 x 390 x 120	ø 140 ±5, wys. 50 ±5	Piec: 1-1,5 min /200-220 °C

OZNAKOWANIE

[SE] - SEZAM

[SE/CZ] - SEZAM + CZARNUSZKA

[B/S] - BEZ SEZAMU





PIECZYWO *pod restauracje* TURECKIE



Czym że byłaby polska gastronomia bez „naszego” ukochanego kebabu? Odkryj prawdziwie wyjątkowe doświadczenie smaku z naszym specjalnie stworzonym pieczywem! Nasze chrupiące i puszyste bułki są tworzone z pasją tak aby podkreślić wyjątkowe walory smakowe każdego dania typu kebab.

Nasze pieczywo jest nie tylko doskonałym uzupełnieniem kebabu, ale także wyrazem zaangażowania w jakość i tradycję piekarniczą. Dzięki nam możesz cieszyć się kebabem w pełni - od pierwszego do ostatniego kęsa.

Poznaj sekret doskonałego smaku kebabu z naszym wyjątkowym pieczywem - stworzonym z myślą o miłośnikach prawdziwej kuchni orientalnej!

	NAZWA PRODUKTU	Numer artykułu	Sztuk / Karton	Karton / Paleta	Masa netto w gramach	Wymiary kartonu	Wymiary (mm)	Sposób przygotowania
	KEBAB	6001	40	44	90	580 x 390 x 150	ø 140 ±5, wys. 40 ±5	Piec: 1-1,5 min /200-220 °C
	L- KEBAB	6101	24	60	100	580 x 230 x 150	dł. 180x180x210	Piec: 1-1,5 min /200-220 °C
	KRAFT KEBAB	6201	40	44	100	580 x 390 x 150	ø 130 ±5, wys. 40 ±5	Piec: 1-1,5 min /200-220 °C
	SASZETKA 18 cm	6301	45	28	85	570 x 350 x 240	dł. 180 ±5, wys. 45 ±5	Piec: 1-1,5 min /200-220 °C
	SASZETKA 21 cm	6302	45	28	140	570 x 350 x 240	dł. 210 ±5, wys. 45 ±5	Piec: 1-1,5 min /200-220 °C
	CHLEB TURECKI 30 SE/CZ	6401	5	48	450	380 x 330 x 200	ø 300 ±5, wys. 40 ±5	Piec: 1-1,5 min /200-220 °C
	CHLEB RUSTYKALNY SE	6501	10	28	450	570 x 350 x 240	ø 290 ±5	Piec: 1-1,5 min /200-220 °C

OZNAKOWANIE

[SE] - SEZAM

[SE/CZ] - SEZAM + CZARNUSZKA

[B/S] - BEZ SEZAMU

GRZANKI CZOSNKOWE

Intensywny smak




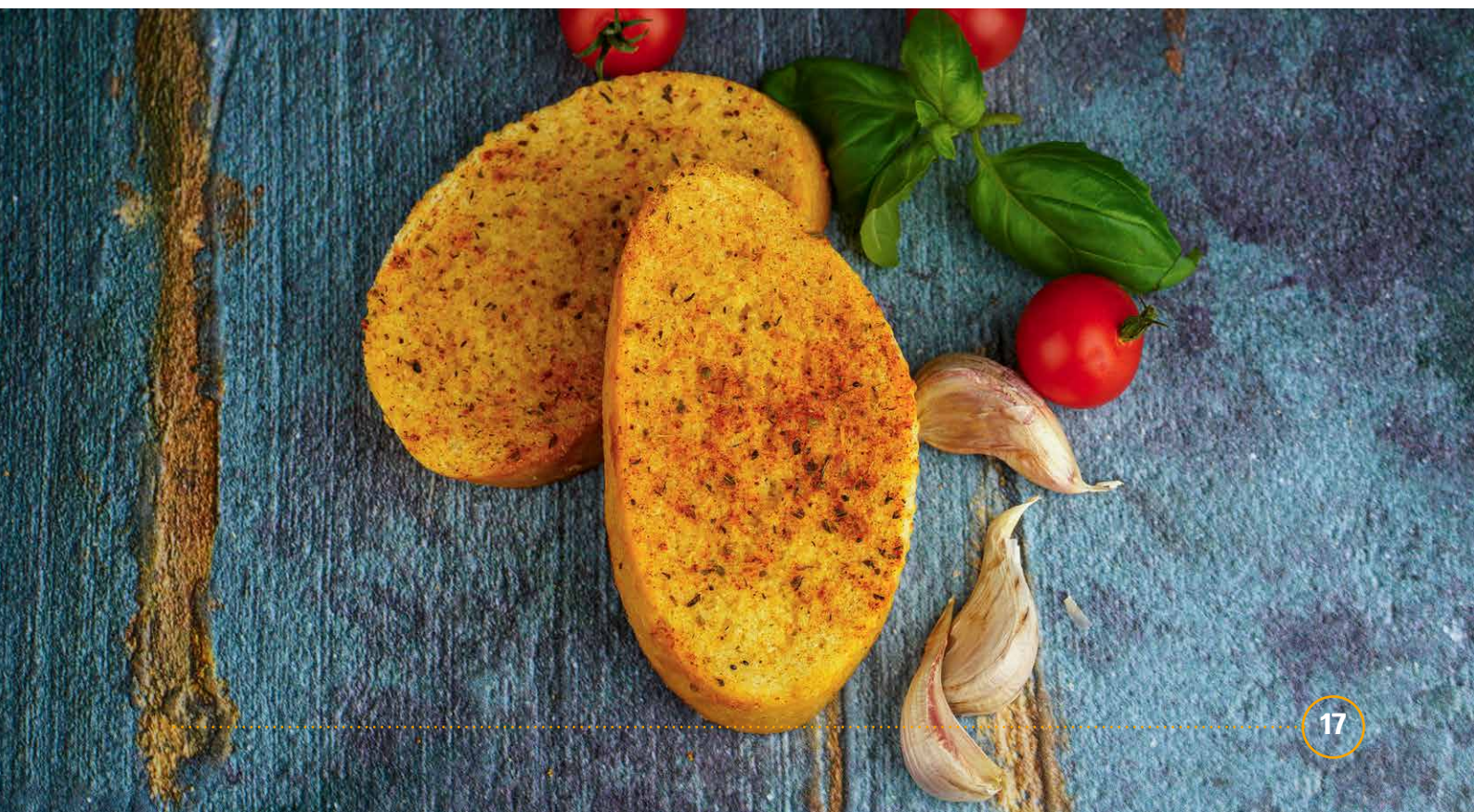
Odkryj intensywność smaku z naszym wyjątkowym pieczywem czosnkowym. Stworzona z pasją i niezwykłą starannością nasza grzanka to prawdziwy rarytas dla miłośników intensywnego smaku czosnku.

Nasze pieczywo czosnkowe jest wolne od sztucznych barwników, konserwantów i aromatów. Oferujemy autentyczny smak natury.

To zarówno chrupiąca przekąska jak i doskonały dodatek do zup kremów, sałatek oraz innych dań.



NAZWA PRODUKTU	Numer artykułu	Sztuk / Karton	Karton / Paleta	Masa netto w gramach	Wymiary kartonu	Wymiary (mm)	Sposób przygotowania
 GRZANKA CZOSNKOWA	9001	36	156	25	260 x 220 x 140	dł. 90-120, wys. 18-21, szer. 50-70	Piec: 3-4,5 min /200-220 °C





ZAPIEKANKI

Szeroka gama smaków

Zapraszamy do świata wyjątkowych doznań kulinarnych, gdzie nasze mistrzowskie zapiekanki doskonale łączą smak tradycji z nowoczesnym podejściem do jedzenia. Z każdym kęsem oferujemy Ci niezapomniane odkrycia smakowe, gdzie starannie dobrane składniki tworzą prawdziwe dzieło sztuki kulinarnej. Nasze zapiekanki to efekt połączenia starannie wyselekcjonowanych składników najwyższej jakości.

Oferujemy szeroką gamę smaków, aby zaspokoić każde podniebienie. Od klasycznych zapiekanek z pieczarkami i serem, po bardziej wyszukane kombinacje z kurczakiem i porem czy z boczkiem na bazie dymu wędzarniczego.

Nasze zapiekanki wyróżnia doskonała konsystencja - chrupiąca na zewnątrz, a jednocześnie soczysta w środku.

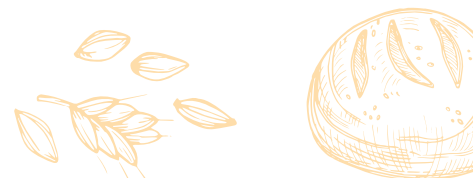
Pozakujesz jak nie skosztujesz!



BAGIETKI

Znane i lubiane




	NAZWA PRODUKTU	Numer artykułu	Sztuk / Karton	Karton / Paleta	Masa netto w gramach	Wymiary kartonu	Wymiary (mm)	Sposób przygotowania
	BAGIETKA Z PIECZARKAMI 160	8001	30	44	160	580 x 390 x 150	dł. 260 ±5, wys. 30 ±5, szer. 70 ±5	Piec:57 min /200-200°C do roztopienia sera
	BAGIETKA Z PIECZARKAMI 200	8101	20	44	200	580 x 390 x 150	dł. 300 ±5, wys. 30 ±5, szer. 80 ±5	Piec:57 min /200-200°C do roztopienia sera
	BAGIETKA Z PIECZARKAMI 200 GOUDA	8102	20	44	200	580 x 390 x 150	dł. 300 ±5, wys. 30 ±5, szer. 80 ±5	Piec:57 min /200-200°C do roztopienia sera
	BAGIETKA Z PIECZARKAMI 200 DETAL	8103	20	44	200	580 x 390 x 150	dł. 300 ±5, wys. 30 ±5, szer. 80 ±5	Piec:57 min /200-200°C do roztopienia sera
	BAGIETKA Z PIECZARKAMI 300	8201	20	44	300	580 x 390 x 150	dł. 360 ±5, wys. 35 ±5, szer. 90 ±5	Piec:57 min /200-200°C do roztopienia sera
	BAGIETKA Z PIECZARKAMI 300 GOUDA	8202	20	44	300	580 x 390 x 150	dł. 360 ±5, wys. 35 ±5, szer. 90 ±5	Piec:57 min /200-200°C do roztopienia sera
	BAGIETKA Z PIECZARKAMI I SZYNKĄ 200	8301	20	44	200	580 x 390 x 150	dł. 300 ±5, wys. 30 ±5, szer. 80 ±5	Piec:57 min /200-200°C do roztopienia sera
	BAGIETKA WIEJSKA Z KIEŁBASĄ 200	8401	20	44	200	580 x 390 x 150	dł. 300 ±5, wys. 35 ±5, szer. 90 ±5	Piec:57 min /200-200°C do roztopienia sera
	BAGIETKA Z GYROSEM 200	8501	20	44	200	580 x 390 x 150	dł. 300 ±5, wys. 35 ±5, szer. 90 ±5	Piec:57 min /200-200°C do roztopienia sera
	BAGIETKA Z SALAMI 200	8601	20	44	200	580 x 390 x 150	dł. 300 ±5, wys. 35 ±5, szer. 90 ±5	Piec:57 min /200-200°C do roztopienia sera





ZAPIEKANKI

Na różny apetyt

	NAZWA PRODUKTU	Numer artykułu	Sztuk / Karton	Karton / Paleta	Masa netto w gramach	Wymiary kartonu	Wymiary (mm)	Sposób przygotowania
	ZAPIEKANKA 30 cm SPECJAL	8901	20	44	200	580 x 390 x 120	dl. 300 ±5, wys. 35 ±5, szer. 90 ±5	Piec: 5-7 min /200-200 °C do roztopienia sera
	ZAPIEKANKA 32 cm SPECJAL	8902	20	44	250	580 x 390 x 120	dl. 320 ±5, wys. 35 ±5, szer. 90 ±5	Piec: 5-7 min /200-200 °C do roztopienia sera
	ZAPIEKANKA XXL SPECJAL	8903	15	44	330	580 x 390 x 150	dl. 360 ±5, wys. 35 ±5, szer. 90 ±5	Piec: 5-7 min /200-200 °C do roztopienia sera





Klasyczne smaki, nowe doznania



PIECZYWO POD ZAPIEKANKĘ



Na każdy apetyt

	NAZWA PRODUKTU	Numer artykułu	Sztuk / Karton	Karton / Paleta	Masa netto w gramach	Wymiary kartonu	Wymiary (mm)	Sposób przygotowania
	PIECZYWO POD ZAPIEKANKĘ 30 cm	7001	24	44	120	580 x 390 x 150	dl. 300 ±5, wys. 30 ±5, szer. 80 ±5	Piec: 4-5,5 min 200-220 °C
	PIECZYWO POD ZAPIEKANKĘ 32 cm	7101	24	44	150	580 x 390 x 150	dl. 320 ±5, wys. 30 ±5, szer. 80 ±5	Piec: 4-5,5 min /200-220 °C
	PIECZYWO POD ZAPIEKANKĘ 36 cm	7201	20	44	190	580 x 390 x 150	dl. 360 ±5, wys. 30 ±5, szer. 80 ±5	Piec: 4-5,5 min /200-220 °C
	PIECZYWO POD ZAPIEKANKĘ 40 cm	7301	14	44	190	580 x 390 x 150	dl. 400 ±5, wys. 30 ±5, szer. 80 ±5	Piec: 4-5,5 min /200-220 °C

**W OFERCIE STANDARDOWEJ
PROPONUJEMY PIECZYWO
POD ZAPIEKANKĘ O WYMIARACH**

30
cm

32
cm

36
cm


40
cm





PRODUKTY DYSTRYBUCYJNE

Na różny apetyt

	NAZWA PRODUKTU	Numer artykułu	Sztuk / Karton	Karton / Paleta	Masa netto w gramach	Wymiary kartonu	Wymiary (mm)	Sposób przygotowania
	FRENCH HOT DOG 200 FR	2301	40	64	60	400 x 305 x 210	dł. 200 ±5, wys. 45 ±5, szer. 50 ±5	Piec: 11,5 min /200-220 °C
	TORTILLA 25 cm	6701	144	60	80	595 x 370 x 181	ø 250 ±5	Piec: 11,5 min /200-220 °C
	TORTILLA 30 cm	6702	144	40	110	595 x 370 x 181	ø 300 ±5	Piec: 11,5 min /200-220 °C
	CHLEB ARABSKI MAŁY	6601	50	60	50	405 x 405 x 180	ø 190-200 ±5	Piec: 11,5 min /200-220 °C
	CHLEB ARABSKI ŚREDNI	6602	60	60	65	405 x 405 x 180	ø 230-240 ±5	Piec: 11,5 min /200-220 °C
	CHLEB ARABSKI DUŻY	6603	75	60	85	405 x 405 x 180	ø 260-270 ±5	Piec: 11,5 min /200-220 °C
	CHLEB ARABSKI MEGA	6604	100	60	110	405 x 405 x 180	ø 300-310 ±5	Piec: 11,5 min /200-220 °C



TO CZEGO CI POTRZEBA?

Znajdziesz u nas



KONTAKT



RITPOL
SPYRZYŃSKI S. K.

42-512 Psary
ul. Kamienna 1K
(woj. Śląskie) Polska

NIP: 625-16-27-219
tel. +48 601 430 804
e-mail: biuro@ritpol.pl



Zeskanuj kontakt

www.ritpol.pl



FASTFOOD



www.ritpol.pl