Ritpol

KATALOG PRODUKTÓW

dla Gastronomii

SLOW FOOD

WWW.RITPOL.PL

KAŻDA HISTORIA 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 naprzeciw 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 za granicą.

FIRMA RITPOL

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 ciągłe doskonalenie, dążymy do budowania trwałych relacji z naszymi klientami, opartych na obopólnym zaufaniu i satysfakcji.

Zespół RITPOL składa się z doświadczonych profesjonałów, 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!

Z miłości do gastronomii

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 mikrofali.

Spróbujesz, nie pożałujesz

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 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

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 x390 x 120	dł. 170 ±5, wys. 45 ±5, szer. 60 ±5	Piec: 1-1,5 min /200-220 °C
	HOT DOG 200 HD	2101	36	56	82	580 x 390 x 120	dł. 200 ±5, wys. 45 ±5, szer. 50 ±5	Piec: 1-1,5 min /200-220 °C

HOT DOG 170 HD

HOT DOG 200 HD

PIECZYWO DO BURGERA

Jedyne takie na rynku

BUŁKI
DO BURGERÓW

Obecnie rynek burgerowy jest jedną z najprężniej rozwijających się gałęzi w całym sektorze gastronomicznym. Dlatego wychodząc naprzeciw oczekiwaniom naszych obecnych i przyszłych kontrahentów stworzyliśmy na przestrzeni lat kilkanaście propozycji pieczywa spełniającego najwyższe standardy jakościowe oraz smakowe pod przysłowiowego „burgera". Bułki burgerowe produkujemy w różnych rozmiarach od 100 mm do 140 mm średnicy. Jesteśmy również w stanie spersonalizować produkt pod konkretne wytyczne klienta.

Spróbujesz, nie pożałujesz

STANDARDOWE WYMIARY BUŁEK

od 100 mm do 140 mm średnicy

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: 1-1,5 min /200-220 °C
	BURGER 115 SE	3102	30	56	90	580 x 390 x 120	ø 115 ±5, wys. 45 ±5	Piec: 1-1,5 min /200-220 °C
	BURGER 140 SE	3103	20	56	120	580 x 390 x 120	ø 140 ±5, wys. 45 ±5	Piec: 1-1,5 min /200-220 °C
	BURGER 125 SE PREMIUM	3201	24	56	125	580 x 390 x 120	ø 125 ±5, wys. 45 ±5	Piec: 1-1,5 min /200-220 °C
	BURGER 115 SE/CZ	3301	30	56	90	580 x 390 x 120	ø 115 ±5, wys. 45 ±5	Piec: 1-1,5 min /200-220 °C
	BURGER 125 SE/CZ	3302	24	56	100	580 x 390 x 120	ø 125 ±5, wys. 45 ±5	Piec: 1-1,5 min /200-220 °C
	BURGER 140 SE/CZ	3303	20	56	120	580 x 390 x 120	ø 140 ±5, wys. 45 ±5	Piec: 1-1,5 min /200-220 °C
	BURGER 115 SŁONECZNIK	3401	30	56	90	580 x 390 x 120	ø 115 ±5, wys. 45 ±5	Piec: 1-1,5 min /200-220 °C
	BURGER 140 SŁONECZNIK	3402	20	56	120	580 x 390 x 120	ø 140 ±5, wys. 45 ±5	Piec: 1-1,5 min /200-220 °C

PIECZYWO DO BURGERA

Jedyne 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: 1-1,5 min /200-220 °C
	BLACK BURGER 125 SE	3702	24	56	100	580 x 390 x 120	ø 125 ±5, wys. 45 ±5	Piec: 1-1,5 min /200-220 °C
	BLACK BURGER 140 SE	3703	20	56	120	580 x 390 x 120	ø 140 ±5, wys. 45 ±5	Piec: 1-1,5 min /200-220 °C
	RED BURGER 125	3801	24	56	100	580 x 390 x 120	ø 125 ±5, wys. 45 ±5	Piec: 1-1,5 min /200-220 °C
	SZPINAK BURGER 125 SE	3901	24	56	100	580 x 390 x 120	ø 125 ±5, wys. 45 ±5	Piec: 1-1,5 min /200-220 °C
	BURAK BURGER 125 SE	4002	24	56	100	580 x 390 x 120	ø 125 ±5, wys. 45 ±5	Piec: 1-1,5 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
	TYPU BRIOCHE 115	5202	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

Czymże byłaby polska gastronomia bez „naszego" ukochanego kebaba? 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 kebaba, 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 kebaba 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
	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.

Pożałujesz jak nie skosztujesz!

ZAPIEKANKI

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: 5-7 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: 5-7 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: 5-7 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: 5-7 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: 5-7 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: 5-7 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: 5-7 min /200-200 °C do roztopienia sera
	BAGIETKA MARGHERITA 200	8401	20	44	200	580 x 390 x 150	dł. 300 ±5, wys. 30 ±5, szer. 80 ±5	Piec: 5-7 min /200-200 °C do roztopienia sera
	BAGIETKA MARGHERITA Z SZYNKĄ 230	8402	20	44	230	580 x 390 x 150	dł. 300 ±5, wys. 30 ±5, szer. 80 ±5	Piec: 5-7 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: 5-7 min /200-200 °C do roztopienia sera
	BAGIETKA Z SALAMI 200	8601	20	44	200	580 x390 x 150	dł. 300 ±5, wys. 35 ±5, szer. 90 ±5	Piec: 5-7 min /200-200 °C do roztopienia sera
	ZAPIEKANKA RZEMIEŚLNICZA Z PIECZARKAMI 230	8701	20	44	230	580 x 390 x 150	dł. 340 ±5, wys. 30 ±5, szer. 80 ±5	Piec: 5-7 min /200-200 °C do roztopienia sera

ZAPIEKANKI

Jak dawniej

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

Klasyczne smaki, nowe doznania

Prosty skład, sprawdzona receptura i smak, do którego chce się wracać.

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	dł. 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	dł. 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	dł. 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	dł. 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: 1-1,5 min /200-220 °C
	LAWASZ	6801	50	60	95	395 x 395 x 125	dł. 400 ±5, szer. 290 ±5	Piec: 1-1,5 min /200-220 °C
	TORTILLA 25 cm	6701	144	60	80	595 x 370 x 181	ø 250 ±5	Piec: 1-1,5 min /200-220 °C
	TORTILLA 30 cm	6702	144	40	110	595 x 370 x 181	ø 300 ±5	Piec: 1-1,5 min /200-220 °C
	CHLEB ARABSKI MAŁY	6601	100	60	50	405 x 405 x 180	ø 190-200 ±5	Piec: 1-1,5 min /200-220 °C
	CHLEB ARABSKI ŚREDNI	6602	75	60	65	405 x 405 x 180	ø 230-240 ±5	Piec: 1-1,5 min /200-220 °C
	CHLEB ARABSKI DUŻY	6603	60	60	85	405 x 405 x 180	ø 260-270 ±5	Piec: 1-1,5 min /200-220 °C
	CHLEB ARABSKI MEGA	6604	50	60	110	405 x 405 x 180	ø 300-310 ±5	Piec: 1-1,5 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

www.ritpol.pl

DZIAŁ HANDLOWY

Południe:
+48 693 022 902
dawid@ritpol.pl

Północ:
+48 603 620 432
przemek@ritpol.pl

Zeskanuj kod QR i zadzwoń

SLOW FOOD

WWW.RITPOL.PL