



**MEĐUNARODNI
KATALOG**



Povijest

Poduzeće Don Don su 1992. godine osnovali brat i sestra Mozetič za vrijeme ekonomske i društvene preobrazbe u Sloveniji. Sve je počelo s proizvodnjom krafni pod zaštitnim znakom Tvojih 5 minuta. Godine 2003. poduzeće se počelo širiti u Hrvatsku, 2008. godine u Srbiju i 2009. godine u Bugarsku, Crnu Goru i Bosnu i Hercegovinu. U listopadu 2015. poduzeće Don Don je preuzelo Pekarnu Grosuplju, koja je do tada bila u vlasništvu Mercatora. Daljnje proširenje je planirano za Rumunjsku i Albaniju.

Skupina Don Don

Naš je cilj voditi konsolidaciju industrije u regiji. U skladu s našom predanošću visokokvalitetnim proizvodima, potrebna je daljnja industrijalizacija i primjena novih tehnologija. Najnovija investicija od 10 milijuna eura bila je nova linija za proizvodnju tosta s kapacitetom od 100.000 proizvoda dnevno.

Poduzeće Don Don je danas vodeća pekara u regiji s prometom od 91 milijuna eura i 1.615 zaposlenika, koja proizvodi i prodaje široku paletu pekarskih proizvoda: svakodnevno svježi kruh i kolači, kruh s produljenim rokom trajanja, zamrznuti kruh i peciva, tost, sendviči i krafne.

Robne marke



PEKARNA GROSUPLJE

Pekarna Grosuplje je kvalitetna pekara i najstariji poznati pekarski brand u Sloveniji. Stalno se nastoji kombinirati tradicija i moderni trendovi, odabrati najkvalitetnije sirovine i svakodnevno ponuditi najbolje proizvode. Razvoj inovativnih proizvoda kao što su proizvodi bez kvasaca, proizvodi s kiselim tijestom, dodatni aditivi i proizvodi koji imaju pozitivan utjecaj na zdravlje potrošača ključni su za razlikovanje od konkurencije na tržištu.

Zlatne medalje, koje svake godine dodjeljuje Gospodarska komora Slovenije (36 zlatnih nagrada 2019.), pokazuju zašto je Pekarna Grosuplje sinonim izvrsnog kruha već više od 65 godina.

TVOJIH 5 MINUTA



S ukusnim krafnama, finim pecivom i sendvičima, Tvojih 5 minuta, je već postao popularan izbor za mnoge potrošače. Proizvodi Tvojih 5 minuta se nalaze u raznim oblicima i okusima, uvijek svježije pripremljeni, sočni i bogati ukusom. Možete birati između sendviča, kolača, kroasana, peciva s različitim punilima ili primamljivih krafni, koja će vaš doručak ili brzi ručak učiniti posebnim doživljajem.

36 ZLATNIH MEDALJA



Proteinsko pecivo

(MIJEŠANO PEKARSKO PECIVO SA SJEMENKAMA)

Neto količina: 70 g

Prednosti:

- Ima obliko romba. Sredina sa sjemenkama lana i buće je sočnog okusa
- Korica je tamno smeđe boje s mljevenim bućinim sjemenkama
- Bogato bjelančevinama
- Bjelančevine doprinose povećanju mišićne mase
- Bjelančevine doprinose održavanju mišićne mase
- Bjelančevine doprinose održavanju normalnih kostiju



5 min



200–180 °C



7–9min



Beskvasno pecivo

(MIJEŠANO PEKARSKO PECIVO SA SJEMENKAMA)

Neto količina: 70 g, 140 g

Prednosti:

- BEZ DODANOG KVASCA
- 4 vrste brašna (pšenično, heljdino, raženo i kukuruzno) s 4 vrste sjemenki (suncokret, sezam, lan i buće)
- Izrađen s dodatkom prirodnog kiselog tijesta za dugotrajnu svježinu



5 min



200–180 °C



7–9 min



Integralno pecivo

(PŠENIČNO INTEGRALNO PECIVO)

Neto količina: 60 g

Prednosti:

- BEZ DODANIH ADITIVA
- 100% integralno pšenično brašno
- Korica je rumene boje posuta s pirinim grizom
- Sredina je mekana i bogatog okusa



5 min



200–180 °C



7–9 min



Heljdin štapić

(HELJDINO MIJEŠANO PEKARSKO PECIVO)

Neto količina: 35 g, 70 g

Prednosti:

- 44 % heljdnog brašna na ukupnu količinu brašna
- Mekana sredina s jakim okusom heljde
- Korica je rumena i hrskava, posuta s heljdnim grizom
- Proizvedeno s kvasnim nastavkom, za produljenu svježinu



5 min



200–180 °C



7–9 min



Kukuruzni štapić

(KUKURUZNO MIJEŠANO PEKARSKO PECIVO)

Neto količina: 35 g, 70 g

Prednosti:

- 45 % kukuruznog brašna na ukupnu količinu brašna
- Mekana sredina s izraženim okusom kukuruza
- Korica je rumena i hrskava
- Proizvedeno s kvasnim nastavkom, za produljenu svježinu



5 min



200–180 °C



7–9 min



Pirin integralni štapić

(PIRINO INTEGRALNO PEKARSKO PECIVO)

Neto količina: 35 g, 70 g

Prednosti:

- 80 % pirinog brašna na ukupnu količinu brašna
- Mekana i sočna sredina s izrazitim okusom po pirinom brašnu
- Hrkava korica, posuta s pirinim pahuljicama
- Proizvedeno s kvasnim nastavkom, za produljenu svježinu



5 min



200–180 °C



7–9 min



Pogača piknik

(BIJELI PŠENIČNI KRUH)

Neto količina: 0,5 kg

Prednosti:

- Pravokutnog oblika s kockastim otiskom na korici
- Rustikalna korica sa sočnom sredinom
- Prikladno za roštilj
- Proizvedeno s kvasnim nastavkom, za produljenu svježinu



60 min



200–180 °C



14–16 min



Piknik pogača sa sjemenkama i chiom

(PŠENIČNI BIJELI KRUH SA SJEMENKAMA I CHIOM)

Neto količina: 0,4 kg

Prednosti:

- 11,2 % sjemenki (suncokreta, sezama, lana i chie)
- Pravokutnog oblika s kockastim otiskom na korici
- Rustikalna korica sa sjemenkama i sočnom sredinom
- Prikladno za roštilj



60 min



200–180 °C



14–16 min



Šarena korenina

(PŠENIČNI MIJEŠANI KRUH)

Neto količina: 0,4 kg

Prednosti:

- BEZ DODANIH ADITIVA
- Iz bijelog (pšeničnog), rumenog (kukuruznog) i smeđeg (heljdinog) tijesta
- Mekana i sočna sredina
- Izrađen s dodatkom prirodnog kiselog tijesta za dugotrajnu svježinu



60 min



200–180 °C



14–16 min



Beskvasni kruščić sa sjemenkama

(PŠENIČNI MIJEŠANI KRUH SA SJEMENKAMA)

Neto količina: 0,4 kg

Prednosti:

- BEZ DODANOG KVASACA
- Iz 4 vrste brašna (pšenično, raženo, heljdino i kukuruzno)
- Zobene pahuljice (8,2%) i 4 vrste sjemenki (sezam, suncokret, lan i rezana buča)
- Korica je posuta sa suncokretovim sjemenkama
- Izrađen s dodatkom prirodnog kiselog tijesta za dugotrajnu svježinu



120 min



200–180 °C



7–9 min



Beskvasni kruščić sa sjemenkama

(PŠENIČNI BIJELI KRUH SA SJEMENKAMA)

Neto količina: 0,35 kg

Prednosti:

- BEZ DODANOG KVASCA
- Kratki baguet s dva dijagonalna reza
- Hrskava korica, bogato posipana sa sjemenkama
- Mekana i sočna sredina s 6% sjemenki (suncokret, lan, sezam i mak)



60 min



200–180 °C



14–16 min



Carski beskvasni kruh

(PŠENIČNI MIJEŠANI KRUH SA SJEMENKAMA)

Neto količina: 0,35 kg

Prednosti:

- BEZ DODANOG KVASCA
- 4 vrste brašna (pšenično, raženo, heljdino i kukuruzno), zobene pahuljice (7,7%) i 4 vrste sjemenki (sezam, suncokret, lan i rezana buča)
- Izrađen s dodatkom prirodnog kiselog tijesta za dugotrajnu svježinu



120 min



200–180 °C



7–9 min



Proteinski kruh

(PŠENIČNI MIJEŠANI KRUH SA SJEMENKAMA)

Neto količina: 0,4 kg

Prednosti:

- BEZ DODANIH ADITIVA
- Sadrži više vrsta brašna (pšenično, zobeno i heljdino) i sjemenki
- Sastojci su bogat izvor bjelančevina, s kakaom u prahu niskog udjela masnoće za posebnu aromu i boju
- Bogato bjelančevinama
- Bjelančevine doprinose povećanju mišićne mase
- Bjelančevine doprinose održavanju mišićne mase
- Bjelančevine doprinose održavanju zdravih kostiju



120 min



200–180 °C



7–9 min



Proteinski kruh s chia sjemenkama

(PŠENIČNI MIJEŠANI KRUH SA SJEMENKAMA)

Neto količina: 0,4 kg

Prednosti:

- BEZ DODANIH ADITIVA
- Sadrži više vrsta brašna (pšenično, zobeno i heljdino) i bogat je sa sjemenkama
- Izrađen iz sastojaka koje su bogat izvor bjelančevina, s kakaom u prahu niskog udjela masnoće za posebnu aromu i boju
- Tamno pečena kora, posipana sa chia sjemenkama (1.9%) i sjemenkama sezama
- Bogato bjelančevinama
- Bjelančevine doprinose povećanju mišićne mase
- Bjelančevine doprinose održavanju mišićne mase
- Bjelančevine doprinose održavanju zdravih kostiju



120 min



200–180 °C



7–9 min



Super kruščić

(PŠENIČNI BIJELI KRUH SA SJEMENKAMA)

Neto količina: 0,4 kg

Prednosti:

- Sadrži pšenično brašno
- Sadrži 6 super odabranih sastojka (chia sjemenke, sjemenke kvinoje, špinat, matcha zeleni čaj, spirulina alga, kurkuma)
- Hrskava korica, posipana kukuruznim grizom i sjemenkama sezama
- Visoko obogaćeno prehrambenim vlaknima, izvor bjelančevina
- Bjelančevine doprinose povećanju mišićne mase
- Bjelančevine doprinose održavanju mišićne mase
- Bjelančevine doprinose održavanju zdravih kostiju



60 min



200–180 °C



14–16 min

Integralni kruh s lanom

(INTEGRALNI PŠENIČNI KRUH SA SJEMENKAMA)

Neto količina: 0,5 kg

Prednosti:

- BEZ DODANIH ADITIVA
- VISOKI UDIO VLAKANA
- 80 % pšeničnog integralnog brašna na ukupnu količinu brašna
- Sadrži integralno pšenično, pšenično i raženo brašno te 7,7% lanenih sjemenki
- Izrađen s dodatkom prirodnog kiselog tijesta za dugotrajnu svježinu



120 min



200–180 °C



18–20 min



Pirin integralni kruh

(PIRIN INTEGRALNI KRUH)

Neto količina: 0,4 kg

Prednosti:

- BEZ DODANIH ADITIVA
- VISOKI UDIO VLAKANA
- 100% pirino punozrnato brašno
- Najbolji inovativni proizvod 2015 godine
- Izrađen s dodatkom prirodnog kiselog tijesta za dugotrajnu svježinu



120 min



200–180 °C



18–20 min



Pirina kora

(MIJEŠANI PIRIN KRUH S KRUMPIROM)

Neto količina: 0,4 kg

Prednosti:

- Pirino punozrnato brašno s dodatkom mlačenice
- Bogata aroma i okus, rustikalna hrskava korica i sočna sredina
- S krumpirovim pahuljicama (8%) za dulju svježinu
- Proizvedeno s kvasnim nastavkom za produljenu svježinu



60 min



200–180 °C



14–16 min



Heljdin miješani kruh

(MIJEŠANI HELJDIN KRUH)

Neto količina: 0,35 kg

Prednosti:

- 38% heljdinog brašna na ukupnu količinu brašna
- Kratka štruca s tamnom koricom smeđe boje, posipana s heljdinim grizom
- Mekana i sočna sredina
- Izrađen iz heljdinog i pšeničnog brašna
- Izrađen s dodatkom prirodnog kiselog tijesta za dugotrajnu svježinu



60 min



200–180 °C



14–16 min



Domaći šareni kruh

(MIJEŠANI PŠENIČNI KRUH)

Neto količina: 0,4 kg

Prednosti:

- BEZ DODANIH ADITIVA
- Iz 3 različitih vrsta tijesta: bijelog (pšeničnog), rumenog (kukuruznog) i smeđeg (heljdinog)
- Mekana i sočna sredina
- Izrađen s dodatkom prirodnog kiselog tijesta za dugotrajnu svježinu



90 min



200–180 °C



7–9 min



Domaći kukuruzni kruh

(KUKURUZNI MIJEŠANI KRUH)

Neto količina: 0,4 kg

Prednosti:

- Pšenično bijelo brašno, kukuruzno brašno i kukuruzni griz
- Hrskava zlatno-žuta korica
- Proizvedeno s kvasnim nastavkom, za produljenu svježinu



90 min



200–180 °C



7–9 min



Bakin integralni kruh

(PŠENIČNI INTEGRALNI KRUH)

Neto količina: 0,5 kg

Prednosti:

- BEZ DODANIH ADITIVA
- 80% integralnog brašna na ukupnu količinu brašna
- Korica je hrskava i tamno smeđe boje, posuta raženim brašnom
- Sredina je sočna i gusta
- Izrađen s dodatkom prirodnog kiselog tijesta za dugotrajnu svježinu



120 min



200–180 °C



18–20 min



Raženi kruščić

(RAŽENI KRUH)

Neto količina: 0,5 kg

Prednosti:

- BEZ DODANIH ADITIVA
- 80% raženog brašna na ukupnu količinu brašna
- Izrađen iz raženog i pšeničnog brašna
- Ima izrazito ispucanu koricu i tamnu, gustu i sočnu sredinu
- Izrađen s dodatkom prirodnog kiselog tijesta za dugotrajnu svježinu



120 min



200–180 °C



18–20 min



Susjedov kruh

(PŠENIČNI MIJEŠANI KRUH SA SJEMENKAMA)

Neto količina: 0,5 kg

Prednosti:

- BEZ DODANIH ADITIVA
- Izrađen iz pšeničnog, pšeničnog integralnog i raženog brašna sa 17,5% sjemenki (buča, suncokret, lan i sezam)
- Sredina je sočna i ima bogatu aromu
- Izrađen s dodatkom prirodnog kiselog tijesta za dugotrajnu svježinu



120 min



200–180 °C



18–20 min



Don Don d. o. o.
Gasilska cesta 2
1290 Grosuplje
Slovenia, EU
info@dondon.si
tel: +386 (0)1 78 66 900
www.dondon.si

Don Don d. o. o.
Donjozelinska ulica 179, p.p. 32
10382 Donja Zelina
Hrvatska, EU
info@dondon.hr
tel: +385 (0)1 20 40 860
www.dondon.hr



