**Všichni pekaři pod jednou střechou na Rohlik.cz: čerstvé i řemeslné pečivo až k vám domů.**

**Rohlíkova pekárna ještě zlepšila svůj sortiment vlastního pečiva, které online obchod rozváží zákazníkům už od brzkého rána. Rohlík peče podle vlastních receptur, spolupracuje ale také s vyhlášenými pekaři – například s Pekařstvím Makovec nebo Merhautovým pekařstvím. Rohlik.cz se ale nespoléhá jen na vlastní produkci, pomáhá také menším pekařům a nechybí ani řemeslné pekárny, které díky svému důrazu na kvalitu a tradiční techniky pečení přinášejí do sortimentu rozmanité a autentické produkty. A na své si přijdou i ti, kteří se nekamarádí s lepkem. Lepší výběr sladkého pečiva a zákusků za takhle skvělé ceny pod jednou střechou prostě nenajdete.**

**Z Rohlíkovy pece.**

Ve vlastní [Rohlíkově pekárně](https://www.rohlik.cz/tema/rohlikova-pekarna?utm_source=NextPagemedia&utm_medium=PR&utm_campaign=rohlikova-pekarna) pro vás pečou vlastní rohlíky, chléb nebo housky, ze sladkého pak nadýchané croissanty, voňavé loupáky nebo třeba dokonale křehké tartaletky. Čerstvěji už to nejde. Vychutnejte si řemeslnou kvalitu do posledního drobku za cenu, kterou si může dovolit opravdu každý. A jak komentuje CEO Rohlik.cz Martin Beháň, Rohlíku jde především o to, aby mohl online prodejce zákazníkům nabídnout čerstvé pečivo průběžně po celý den. „Takže i když u nás zákazník nakoupí na večerní čas, chceme mu garantovat, že dostane čerstvě upečený chleba. To je pro nás priorita, která nás v rámci potravinového sortimentu odlišuje a mimo nás je zatím doménou pouze pekáren, standardem v retailu ale nikoliv.“

Díky optimalizaci logistických procesů byl Rohlik.cz schopný výrazně zlepšit dodání pekárenských produktů. Právě to umožňuje, aby si zákazníci mohli objednávat pečivo s jistotou, že jim bude doručeno již od 6 ráno a perfektně čerstvé. Tato iniciativa zahrnuje i spolupráci s místními pekařstvími, řemeslnými pekárnami, ale i vlastní Rohlíkovou pekárnou.

**Opravdoví mistři oboru.**

Znáte Artic bakehouse? Pekárny dvou Vikingů, kteří dobývají Prahu nejen islandským kváskovým chlebem, ale také svou novinkou - báječným skořicovým šnekem či máslovým croissantem. Své pekařské skvosty pečou především z českých přísad a pečlivě vybrané mouky z rodinného mlýnu Krišnův Dvůr. A co třeba otestovat výběr nejoblíbenějších kousků podle receptur cukráře Skály? Pokud hledáte něco netradičního, zkuste kombinaci těsta croissantu a koblihy ve formě skvělé croblihy od Luna bakery. Jste-li naopak zastánci tradičních chutí, cukrárna Myšák je pro vás to pravé. Právě tam vznikají zákusky a sladké pečivo dle tradičních receptur, v prémiové kvalitě a plné sezónního ovoce od místních farmářů. Pokud si však chcete pochutnat na skutečné legendě mezi chleby, musíte ochutnat ten od pekárny [Eska](https://www.rohlik.cz/tema/rohlikova-pekarna?utm_source=NextPagemedia&utm_medium=PR&utm_campaign=rohlikova-pekarna). Ten se vyznačuje nejen jedinečným složením, které mimo jiné obsahuje více kmínu a brambor, ale je také vyráběn v peci vyhřívané dřevem. Jeho množství je však omezeno, tudíž si ho může dopřát jen pár šťastlivců za den.

**Nejširší sortiment bezlepkového pečiva pod jednou střechou.**

Už žádné obíhání specializovaných obchodů. Na Rohlíku myslí na všechny, proto tam najdete nejširší výběr sladkého a slaného pečiva bez lepku hezky pohromadě. Už jste ochutnali bezlepkové koláčky s drobenkou od Doktora Pekaře? Nebe v puse! A co Bezlepkové řemeslné pekařství Kocman? Na Rohlíku máte jistotu, že takové dobré bezlepkové pečivo ještě neměli. Co víc, u základních bezlepkových, bezlaktózových a dia produktů Rohlík drží zastropované ceny na úrovni jejich běžných variant.

Na Rohlíku.cz mají zákazníci možnost vybírat z široké škály různých kategorií pečiva, které splňují různorodé preference a potřeby. Díky Rohlíku si tedy každý najde to, co hledá, ať už jsou to rohlíky od Rohlíkovy pekárny pečených dle receptur známých pekařů, známé řemeslné pekárny či bezlepkové produkty, které uspokojí i ty nejnáročnější chuťové požadavky. Díky záruce nejnižší ceny mají zákazníci také jistotu, že vždy najdou tu nejvýhodnější nabídku u základních pekárenských produktů. S touto pestrou nabídkou a kvalitními produkty je Rohlík.cz ideálním místem pro všechny milovníky dobrého pečiva.

Kromě [Rohlíkovy pekárny](https://www.rohlik.cz/tema/rohlikova-pekarna?utm_source=NextPagemedia&utm_medium=PR&utm_campaign=rohlikova-pekarna) má Rohlik.cz i další vlastní řady produktů. Nabízí například výběr uzenin značky Dacello s vysokým podílem masa. Maso ostatně pochází od celé palety poctivých českých farmářů, kteří dbají na správné krmení zvířat. Zároveň prodává vlastní řadu, Maso!, vyznačující se etickými chovy na českých farmách, špičkovým zpracováním a pečlivým výběrem kusů. V nabídce jsou také mléčné výrobky od značky Miil či ekologické hygienické potřeby značky Moddia.