CK31

OBLASTNÝ ŠPECIÁL

Zemiakový spod Tatier

Chlebík náš každodenný

CENA 1,99 €/KS

Balenie 500 g

Dostupnosť

obslužná predajňa | samoobslužná predajňa | pojazdná predajňa | eshop

ďalšie informácie | chutné recepty | zaujímavé videá

VÝNIMOČNÉ POTRAVINY
slovenské prírodné z vlastných fariem

Obalová etiketa

Technická etiketa

Zemiakový spod Tatier Zemiakový chlieb je skutočne naším oblastným špeciálom. Okrem kvalitnej slovenskej pšeničnej a ražnej múky od partnera nášho reťazca sa do tohto chlebíka pridávajú kúsky varených zemiakov, čím sa zabezpečuje jeho správnu vláčnosť a skvelú chuť. Až 9 percent celkového objemu výrobku tvoria zemiaky, a to tie najkvalitnejšie, z úrodných pôd priamo spod tatranských štítov. Po rozkrojení chlebíka môžete sami v striedke vidieť kúsky zemiakov, vďaka ktorým je tento chlebík úžasne mäkký, vláčny s neodolateľnou kôrkou. Má neutrálnu chuť a preto je možné pripraviť si ho na slano napríklad s našimi syrovými a bryndzovými nátierkami, ale aj na sladko s našimi lekvármi. Tak ako aj pri ostatných výrobkoch, ani pri príprave zemiakového chleba neboli použité žiadne konzervačné látky, umelé farbivá ani iné umelé prídavné látky.

Hlavnou surovinou je pšeničná múka.

Výrobok bol pripravený miesením, kysnutím, tvarovaním a pečením. Pri výrobe boli použité ražná múka, varené zemiaky a kvas ražný celozrnný

Plodiny boli pestované a zrnká zomleté v mlyne v PD Sokolce.

Výrobok bol vyrobený v pekárni Rosenau s.r.o. v Rožňave.

Čítajte etikety nakupovaných potravín, prehodnocujte, za čo a koľko platíte, sledujte najmä: Prídavné látky na predĺženie trvanlivosti, zvýšenie chutnosti chlebov, alebo aby chleby ostali dlhšie mäkké a vláčne, použitie zemiakových vločiek namiesto varených zemiakov, len 1-2 % zemiakov z celej hmotnosti výrobku, E 466 - stabilizátor, predĺženie trvanlivosti, E 263 (octan vápenatý) – zjemňujúca, zahusťujúca látka, stabilizátor a konzervant, ktorý zabraňuje štruktúrnym zmenám lepkavosti chleba, E 170 (uhličitan vápenatý) – regulátor kyslosti , vyskytuje sa v práškoch do pečiva E 322 (sójový lecitín) – prírodný antioxidant, spomaľuje stvrdnutie chleba , E 516 (síran vápenatý) – protispekavá, kypriaca látka, pridáva sa k múke alebo do cesta za účelom zlepšenia jej pekárskej kvality, E 472 (estery mono a diacylglyceridov mastných kyselín) – emulgátor, používa sa na spevnenie chlebového cesta, E 262 (octan sodný) – konzervant, má antimikrobiálne účinky – zabraňuje vzniku plesní v chlebe, E 471 (mono a diacylglyceridov mastných kyselín) – stabilizátor, na spevnenie striedky,E 283 (propionan draselný) – konzervant, bráni rastu plesní a nitkovistosti, E 412 (guarova guma) – stabilizátor, predĺženie trvanlivosti pekárskych výrobkov.

"Prinášame tradičné chute vidieka pre moderného človeka."

Výrobok, ako aj všetky použité suroviny sú Natur.

Výrobok spĺňa výnimočnosti Farmfoods konceptu

Bez pridaných látok - bez aditív

Výrobok bez GMO