

Sortiment výnimočných potravín



SP11

S MAKOVÝM POSYPOM Špaldové briošky



Sladké pekárenské

CENA 1,39 €/KS

Balenie 160 g

Dostupnosť



VÝNIMOČNÉ POTRAVINY
slovenské prírodné z vlastných fariem



Špaldové briošky Sú typ sladkého kysnutého pečiva, ktoré obsahujú okrem pšeničnej múky aj špaldovú múku, slnečnicové, sezamové a ľanové semená. Maková posýпка tejto špeciality pochádza priamo zo slovenských polí v Kráľovom Brode. Brioška sa výborne hodí s naším Tradičným maslom.

Hlavnou surovinou je pšeničná múka.

Výrobok bol pripravený miesením, kysnutím, tvarovaním a pečením. Pri výrobe bola použitá špaldová múka, slnečnicové, sezamové a ľanové semená, špaldové vločky.

Plodiny boli pestované a zrnká zomleté v mlyne v PD Sokolce

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

Čítajte etikety nakupovaných potravín, prehodnocujte, za čo a koľko platíte, sledujte najmä: Prídavné látky na predĺženie trvanlivosti, zvýšenie chutnosti, alebo aby pečivo ostalo dlhšie mäkké a vláčne, E 322 (sójový lecitín) – prírodný antioxidant, spomaľuje stvrdnutie, E 472 e (estery mono a diacylglyceridov mastných kyselín) – emulgátor, používa sa na spevnenie cesta, E 283 (propionan draselný) – konzervant, bráni rastu plesní a nitkovitosti, E 481 (stearoyl-2 mliečnan sodný) stabilizátor, emulgátor, do pekárenských výrobkov sa pridáva pre zvýšenie trvanlivosti a objemu cesta.

*"Prinášame tradičné chute vidieka
pre moderného človeka."*



Výrobok, ako aj všetky použité suroviny sú Natur.



Výrobok spĺňa výnimočnosti Farmfoods konceptu



Bez prídavných látok
- bez aditív