Sortiment výnimočných potravín

CK12

Ražný kvások ARNOŠT

Kráľovský bez droždia

CENA 1,99 €/KS

Balenie 500 g (nebalené)

Dostupnosť

obslužná predajňa ✓ | samoobslužná predajňa ✓ | pojazdná predajňa ✗ | eshop ✗

ďalšie informácie | chutné recepty | zaujímavé videá

VÝNIMOČNÉ POTRAVINY
slovenské prírodné z vlastných fariem

NATUR AT FARMFOODS

Obalová etiketa

Technická etiketa

Kráľovský bez droždia Príprava kváskového chleba je umenie a naši pekári sa v ňom vyznajú. Tento hutný podlhovastý chlieb má rustikálnu a chrumkavú kôrku. Za svoju mimoriadnu intenzívnu kyslastú chuť a vôňu vďačí dlhej dobe odležania cesta a poctivému ražnému kvásku, ktorý je súčasťou tohto chlebíka, jeho chuť dopĺňa slnečnica, kukuričný extrudát, ľan, klíčky a ovos. Je vyrábaný ručne podľa tradičnej receptúry našich predkov a prastarých materí. Je zložený z čistej ražnej a pšeničnej múky, bez pridania konzervačných prísad, aditív, stabilizátorov a regulátorov chuti. Výhodou je, že v kváskovom chlebe sú látky už „natrávené", a následne sú naším organizmom lepšie vstrebateľné. Použité suroviny v tomto chlebíku sú starostlivo vyberané a vďaka nim chutí famózne.

Hlavnou surovinou je ražný kvások ARNOŠT (materský kvások), ražná múka a voda.

Výrobok bol pripravený miesením, kysnutím, tvarovaním a pečením. Pri výrobe bola použitá aj pšeničná múka, špaldová múka a špaldová celozrnná múka, slnečnica, kukuričný extrudát, ľan, klíčky a ovos.

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 Iné chleby môžu obsahovať množstvo prídavných látok, ktoré sa používajú na zlacnenenie výroby, predĺženie trvanlivosti, zvýšenie chutnosti chlebov, alebo aby chleby ostali dlhšie mäkké a vláčne, E 466 (stabilizátor) – predĺženie trvanlivosti E 263 (octan vápenatý) – zjemňujúca, zahusťujúca látka, stabilizátor, 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