

Sortiment výnimočných potravín



RB33

NETRADIČNÉ ŠPECIÁLNE

Dobrozzrnné cícerové



Remeselné bagety

CENA 1,39€/KS

Balenie 2x95 g

Dostupnosť



VÝNIMOČNÉ POTRAVINY
slovenské prírodné z vlastných fariem



Dobrozzrnné cícerové bagetky Na výrobu našich bagiet používame cícerovú záparu - tradičný postup, ktorý sa z industriálnych pekárni vytratil. Jedná sa o sparené semená cíceru, ktoré sa pridávajú do múky pri zamiesení cesta. Vďaka pridaniu cíceru sa zlepšujú senzorické, ako aj nutričné vlastnosti našich bagietiek.

Hlavnou surovinou je pšeničná múka.

Výrobok bol pripravený miesením, kysnutím, tvarovaním a pečením. Pri výrobe boli použité pitná voda, cícerová zápara, pekárska zmes (sušený ražný kvas, pšeničná múka, pšeničný glutén, enzýmy), droždie a soľ.

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, 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 pekárskych 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