

Sortiment výnimočných potravín



CK42

NETRADIČNÝ ŠPECIÁL

Špaldový toastový chlieb



Chlebič náš každodenný

CENA 2,59 €/KS

Balenie 500 g

Dostupnosť



VÝNIMOČNÉ POTRAVINY
slovenské prírodné z vlastných fariem



Obalová etiketa
Technická etiketa

Špaldový toastový chlieb Výnimočnosť nášho toastového chleba spočíva v príprave z čisto špaldovej múky. Dostupný je teda aj pre milovníkov výnimočných výrobkov, ktorí hľadajú alternatívy k bežnému toastovému chlebu. Špaldový toastový chlieb je už nakrájaný, takže je pripravený na rýchle servírovanie a následnú konzumáciu. Doplnený napríklad o našu šunku a zrejúce syry či maslo prináša aj počas raňajok alebo večere výnimočný gurmánsky zážitok.

Hlavnou surovinou je špaldová múka

Výrobok bol pripravený miesením, kysnutím, tvarovaním a pečením. Pri výrobe boli použité pitná voda, zemiaky varené, bravčová masť, ražný kvások (voda, ražná múka), droždie, jedlá soľ.

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 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 nitkovitosti, 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

Kreatívne pekárske a lahôdkarské trendy > Chlebík náš každodenný > Netradičný špeciál > Špaldový toastový chlieb > Špaldový toastový chlieb