

Sortiment výnimočných potravín



CK43

NETRADIČNÝ ŠPECIÁL

Tmavý bochniček

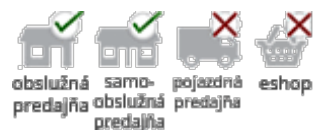


Chlebič náš každodenný

CENA 1,39 €/KS

Balenie 400 g

Dostupnosť



VÝNIMOČNÉ POTRAVINY
slovenské prírodné z vlastných fariem



Obalová
etiketa
Technická
etiketa

Tmavý bochniček - Pekársky výrobok: chlieb pšenično - ražný, balený Výnimočný tmavý chlebič pripravený z pšeničnej a ražnej múky. Ako jediný v našom sortimente pripomína klasický čierny pšenično-ražný chlieb s pridaním rasce. Tradičná súčasť každej kuchyne, bez ktorej si svoj jedálny lístok ani nevieme predstaviť. Krajec z Tmavého bochnička pasuje k polievkam alebo na zajedenie k hlavným jedlám, ale aj na výdatné raňajky a večeru. Spojenie si nájdete podľa vlastného vkusu a chuti, možností v sortimente FARMFOODS pre spojenie s našim Tmavým bochničkom nájdete neúrekom.

Hlavnou surovinou je pšeničná múka.

Výrobok bol pripravený miesením, kysnutím, tvarovaním a pečením. pitná voda, ražná múka, ražný kvások (voda, ražná múka), droždie, natur zmes (pšeničná vláknina, ražná múka, pšeničný vitálny glutén), mletá rasca, 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 (uhličitán 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 > Tmavý bochníček > Tmavý bochníček - Pekársky výrobok: chlieb pšenično -