SP23

Z KYSNUTÉHO CESTA

Orechový závin

Sladké pekárenské

CENA 3,29 €/KS

Balenie 250 g

Dostupnosť

obslužná predajňa | samoobslužná predajňa | pojazdná predajňa | eshop

ďalšie informácie | chutné recepty | zaujímavé videá

VÝNIMOČNÉ POTRAVINY
slovenské prírodné z vlastných fariem

Obalová etiketa

Technická etiketa

Orechový závin Obľúbené sladké pečivo, ako stvorené na raňajky či na večeru. Orechový závin má rád azda každý a v spojení s mliekom či čajom si nič lepšie na rýchle "zakúsnutie" ani nevieme predstaviť. Tradičný recept na sladkú dobrotu našich starých mám si vo FARMFOODS vychutnáte v tradičnej kvalite - z vlastných, slovenských surovín, bez akýchkoľvek prídavných látok a bez GMO.

Hlavnou surovinou je pšeničná múka.

Výrobok bol pripravený miesením, kysnutím, tvarovaním a pečením. Pri výrobe boli použité plnka orechová (orechy vlašské mleté, cukor, mlieko, strúhanka (voda, pšeničná múka, droždie, jedlá soľ), pitná voda, cukor, olej repkový, droždie, natur zmes (ražný kvas, pšeničná múka, pšeničný glutén, enzýmy), soľ, vanilkový cuko

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 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