

Sortiment výnimočných potravín



SP24

Z KYSNUTÉHO CESTA

Makový závin



Sladké pekárenské

CENA 3,29 €/KS

Balenie 250 g

Dostupnosť



VÝNIMOČNÉ POTRAVINY
slovenské prírodné z vlastných fariem



Obalová
etiketa
Technická
etiketa

Makový závin Makový závin je srdcovkou pre mnohých, veľkých aj malých - preto nás veľmi teší, že ho nájdete aj na pultoch našich predajní. Aj pri maškrtení na Makovom závine z FARMFOODS máte istotu, že máte pred sebou tradičný výrobok zo skutočne slovenských surovín s jasným pôvodom.

Hlavnou surovinou je pšeničná múka.

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

Výrobok bol vyrobený v pekárni Rosenau spol. s r.o. v Rožňave.

Čítajte etikety nakupovaných potravín, prehodnucujte, 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 > Sladké pekárenské > Z kysnutého cesta > Makový závin > Makový závin