

Sortiment výnimočných potravín



SL31

PREKLADANÉ POCHÚŤKY

Oškvarkové pagáče

CENA 0,69 €/KS

Balenie 60 g (nebalené)

Dostupnosť



VÝNIMOČNÉ POTRAVINY
slovenské prírodné z vlastných fariem



Oškvarkové pagáče Pagáče s oškvarkami svojou chuťou a vôňou dokážu presne navodiť chuť a atmosféru domácej kuchyne. Nečudo, veď ich dobre poznáme práve vďaka pečeniu našich mám či starých mám, keďže patria k bežnému pohosteniu počas sviatkov, ale aj v bežný deň. Oškvarky na pagáče máme z našej vlastnej mäsovýroby GET GROUP. Aj pri nich teda platí, že ich vyrábame zo surovín z vlastných fariem, polí a výrobných prevádzok.

Hlavnou surovinou je pšeničná múka.

Výrobok bol pripravený miesením, kysnutím, tvarovaním a pečením. Pri výrobe boli použité pitná voda, bravčové oškvarky, bravčová masť s oškvarkami, varené zemiaky, olej repkový, 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 (uhlíčitán 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 pekárskeho výrobku.

*"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

Kreatívne pekárske a lahôdkarské trendy > Slané pekárenské > Prekladané pochúťky > Oškvarkové pagáče > Oškvarkové pagáče