

Sortiment výnimočných potravín



SL32

PREKLADANÉ POCHÚTKY

Syrové pagáče

CENA 2,29 €/KS

Balenie 175 g

Dostupnosť



VÝNIMOČNÉ POTRAVINY
slovenské prírodné z vlastných fariem



Syrové pagáče Aj syrové pagáče neodmysliteľne patria k domácejmu pečeniu a "povinné výbave" receptov každej správnej gazdinky. Voňavé slané pečivo v spojení s našimi syrmi z Dubníka vytvára mimoriadne chutnú kombináciu, ktorá vám príde vhod kedykoľvek. Doprajte si tento tradičný recept vo výnimočnej kvalite, bez akýchkoľvek "E-čok" a bez GMO, výlučne zo slovenských surovín.

Pri výrobe bola použitá pšeničná múka.

Výrobok bol pripravený miesením, kysnutím, tvarovaním a pečením. Pri výrobe boli použité pitná voda, zrejúce syry z kravského mlieka Jemný Dubník a Farmársky blok, 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 zabráňuje 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 - zabráňuje 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 prídavných látok
- bez aditív

