

# Sortiment výnimočných potravín



RB11

TRADIČNÉ PEČIVO

*Naše rožky*



CENA 0,75 €/KS

Balenie 200 g

Dostupnosť



**VÝNIMOČNÉ POTRAVINY**  
slovenské prírodné z vlastných fariem



**Naše rožky** Chutné, mäkké, voňavé - rožky bezkonkurenčne patria k najobľúbenejším druhom pečiva. A niet sa čomu čudovať. Rýchlo zaženú hlad, dá sa na nich vynikajúco pochutiť a doprajete si ich na tisíce najrôznejších spôsobov. Sú skvelé nasladko, s medmi, čokokrémom alebo rôznymi typmi džemov od NATUR PRODUCT. Dokonale vyniknú aj v obľúbenom prevedení, teda s Tradičným maslom, zrejúcimi syrmami z našej Mliekarny a syrárne v Dubníku alebo šunkami, salámami a ďalšími mäsovými výrobkami GET GROUP z našich vlastných zvierat. O skvelú "baštu" máte v každom prípade postarané. Pritom u nás máte istotu, že rožky, ako ostatné naše pekárenské výrobky, sú pripravené bez akýchkoľvek "E-čok" a bez GMO.

Hlavnou surovinou je pšeničná múka.

Výrobok bol pripravený miesením, kysnutím, tvarovaním a pečením. Pri výrobe boli použité pitná voda, bravčová masť, droždie, pekársky prípravok (pšeničná múka, prášok z aceroly, enzýmy, dextróza), kuchynská soľ, cukor.

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

**Čítajte etikety nakupovaných potravín, prehodnocujte, za čo a koľko platíte, sledujte najmä** Prídavné látky na predĺženie trvanlivosti, zvýšenie chutnosti pečiva alebo aby pečivo ostalo dlhšie mäkké a vláčne, E 466 - stabilizátor, predĺženie trvanlivosti, E 263 (octan vápenatý) - zjemňujúca, zahusťujúca látka, stabilizátor a konzervant, ktorý zabraňuje štruktúrnym zmenám lepkavosti chleba, E 170 (uhlíčan 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 lahôdkárske trendy > Remeselné bagetky > Tradičné pečivo > Naše rožky > Naše rožky