RB11

TRADIČNÉ PEČIVO

Naše rožky

Remeselné bagety

CENA 0,75 €/KS

Balenie 200 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

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 syrmi z našej Mliekarne 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 (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