CK46

NETRADIČNÝ ŠPECIÁL

Kukuričný toastový chlieb

Chlebík náš každodenný

CENA 1,99 €/KS

Balenie 250 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

Kukuričný toastový chlieb Kukuričný toastový chlebík je typický svojou nezameniteľnou mäkkou konzistenciou, ktorou sa odlišuje od ostatných chlebov. Tento chlebík má zároveň jedinečnú chuť - nie je príliš slaný, preto sa k nemu hodí Tradičné maslo, ale aj Čokokrém či ktorýkoľvek z našich výnimočných lekvárov. Náš špeciálny tip nielen pre labužníkov a milovníkov vína - doprajte si naše kukuričné toasty spolu so zrejúcimi syrmi z Dubníka a niektorým z vín TERRA WYLAK. Tú kombináciu zaručene budete milovať!

Hlavnou surovinou je pšeničná múka.

Pri výrobe bola použitá pitná voda, kukuričná zmes na výrobu chleba (pšeničná múka, slnečnicové semená, kukuričná múka, soľ, rastlinný olej, cukor, koreniny, kyselina askorbová, enzýmy), kvások (ražná múka, voda), droždie, soľ, enzymatický prípravok (pšeničná múka, prášok z aceroly, enzýmy, dextróza).

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 (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

S minimom príd. Látok - aditív (len nevyhnutné "E")

Výrobok bez GMO