

Sortiment výnimočných potravín



RB13

TRADIČNÉ PEČIVO

Burger žemle



Remeselné bagety

CENA 1,39 €/KS

Balenie 200 g

Dostupnosť



VÝNIMOČNÉ POTRAVINY
slovenské prírodné z vlastných fariem



Obalová
etiketa
Technická
etiketa

Burger žemle Grilovacia sezóna je tu - a aj vy sa vďaka FARMFOODS môžete stať kráľom alebo kráľovnou každej grilovačky! Stačí, ak vašim hosťom pripravíte ozajstný poctivý burger z farmárskych surovín. Mäso na tento obľúbený pokrm ste na našich pultoch mohli nájsť už skôr, odteraz u nás nájdete aj druhú najdôležitejšiu ingredienciu chutných burgrov. Žemle pre vás, rovnako ako ostatné pečivo, pripravujeme v pekárni ROSENAU bez použitia akýchkoľvek E-čok a bez GMO. A zaručene vás dostanú aj svojou chuťou, sú ľahké a nadýchané - presne také, aké zbožňuje každý milovník burgrov. Okrem nášho mäsa ho môžete obohatiť aj zeleninou a niektorým z našich syrov z Dubníka. Perfektný labužnícky zážitok je zaručený! Žemle odporúčame pred servírovaním jemne opiecť na grile, prípadne na panvici.

Výrobok bol pripravený miesením, kysnutím, tvarovaním a pečením. Pri výrobe boli použité pitná voda, mlieko, cukor, olej repkový, droždie, soľ, prípravok enzymatický (pšeničná múka, prášok z aceroly, enzýmy, dextróza), sezamové semienka.

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

Čítajte etikety nakupovaných potravín, prehodnucujte, 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 (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 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 lahôdkarské trendy > Remeselné bagetky > Tradičné pečivo > Burger žemle > Burger žemle