

Sortiment výnimočných potravín



RB35

NETRADIČNÉ ŠPECIÁLNE

Fazulovo - šošovicové



CENA 1,29 €/KS

Balenie 220 g

Dostupnosť



VÝNIMOČNÉ POTRAVINY
slovenské prírodné z vlastných fariem



Fazulovo - šošovicová Pre všetkých milovníkov netradičných druhov pečiva je ako stvorená naša Fazulovo-šošovicová bageta. No nielen pre nich! Je jedinečná svojou charakteristickou chuťou, ktorú najviac dotvárajú hlavné suroviny - šošovica a mungo fazuľka. Vďaka nim má táto bageta ľahko rozlíšiteľnú chuť. Tú ideálne dokážu doplniť ďalšie výrobky z ponuky FARMFOODS ako Tradičné maslo alebo zrejúce syry z Dubníka, prípadne šunky či salámy z mäsového výroby v Rožňave. Šošovica s mungo fazuľkou navyše v spojení s pšeniciou a ražou vytvárajú tzv. kompletnú bielkovinu, ktorá je pre telo človeka veľmi prospešná.

Výrobok bol pripravený miesením, kysnutím, tvarovaním a pečením.

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 (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 výnimočnosť
Farmfoods konceptu



Bez prídavných látok
- bez aditív



Výrobok bez GMO

