

Sortiment výnimočných potravín

Fotografia produktu
momentálne nie je
dostupná

RB12

TRADIČNÉ PEČIVO

Rožky dubčeky



CENA 0,35 €/KS

Balenie 90 g (1 ks) nebalené

Dostupnosť



VÝNIMOČNÉ POTRAVINY
slovenské prírodné z vlastných fariem



Obalová
etiketa
Technická
etiketa

Rožky dubčeky Rožky dubčeky zaiste potešia nielen pamätníkov! Od našich bežných rožkov sa líšia tvarom a posypaním hrubozrnnou soľou a rascou, ktorá vytvára ich jedinečnú, charakteristickú chuť. Vďaka svojej veľkosti spoľahlivo zasýtia a sú stávkou na istotu pri voľbe chutnej desiaty alebo olovrantu. A s čím chutia najlepšie? Odporúčame maslo, ale tiež bryndzové nátierky alebo plátkový syr - avšak vďaka výraznej chuti sú skvelé aj bez ochutenia.

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, hrubozrnná soľ, rasca, 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 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 prídavných látok
- bez aditív

