



pečeme každý den

upečený v Klimentově

vysoká vláčnost



Nadýchaná strída

Inovovaná receptura

Vyladěná chuť a vůně

PODMÁSLOVÝ CHLĚB

Z PECE ROVNOU NA VÁŠ STŮL.

ČÍSLO VÝROBKU	TRVANLIVOST	HMOTNOST	POČET KUSŮ V PŘEPRAVCE
33004	2 dny	800 g	3



TVOŘÍME PŘÍBĚH PEČIVA



Tady to všechno začíná. U zrnka obilí, o které je pečováno několik měsíců.

V našich mlýnech se zralá zrnka promění v prvotřídní mouku.



Základem pro jemné a vláčné těsto jsou ověřené receptury a šikovné ruce našich pekařů.

Ve vyhřátých pecích získá pečivo svou typickou barvu a chuť. Vy si ho pak můžete vychutnávat čerstvé a voňavé.



SLOŽENÍ PODMÁSLOVÉHO CHLEBA:

pšeničná mouka, voda, **podmáslková směs (5 %)** [pšeničný lepek, sušené **podmáslí (25 %)**, bramborové vločky, sušená **syrovátka**, směs koření (drcený kmín, koriandr, fenykl), **pšeničné klíčky**, sladový extrakt (**ječný slad**, voda), aroma, látka zlepšující mouku kyselina L- askorbová], droždí, řepkový olej, jedlá sůl s jódem (jedlá sůl, jodičnan draselný, **žitný šrot**, bakterie mléčného kvašení