



Nadýchaná strída

Křupavá kůrka

Jemná chuť podmásli



Upečený s láskou

Vyladěná chuť a vůně

Z české mouky

PODMÁSLOVÝ CHLÉB

ČERSTVĚ UPEČENÝ MISTRY PEKAŘI

ČÍSLO VÝROBKU	TRVANLIVOST	HMOTNOST	POČET KUSŮ V PŘEPRAVCE
33213	1 den	500 g	5



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, žitná mouka, směs 10 % [bramborové vločky, pšeničná mouka, sušená syrovátka, sušené podmásolí 15 %, palmový tuk, glukózový sirup, koření, kyselina: kyselina mléčná; pšeničný lepek, aroma, sušený pšeničný kvas (pšeničná mouka, startovací kultura), látka zlepšující mouku: kyselina L-askorbová; kvasnicový extrakt, enzymy], droždí, sůl s jódem (jedlá sůl, jodičnan draselný), přípravek (pšeničný lepek, látka zlepšující mouku: kyselina L-askorbová), jedlá etiketa (bramborový škrob, voda, slunečnicový olej, maltodextrin, rýžový škrob, kakaový prášek se sníženým obsahem tuku).

www.penam.cz