



CHALUPÁŘSKÝ BOCHNÍK

POCTIVÝ VENKOVSKÝ CHLÉB Z PARDUBICKÉ PEKÁRNY

ČÍSLO VÝROBKU	TRVANLIVOST	HMOTNOST	POČET KUSŮ V PŘEPRACE
33014	2 dny	500 g	4
33003	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 CHALUPÁŘSKÉHO BOCHNIKU:

pšeničná a žitná mouka, voda, směs [pšeničný lepek, jedlá sůl, pšeničná mouka, žitná celozrnná mouka, emulgátory: E472e, lecitiny; regulátory kyselosti: kyselina mléčná, kyselina citronová; slunečnicový olej, látka zlepšující mouku: kyselina L-askorbová], droždí, kmín, sůl s jódem (jedlá sůl, jodičnan draselný), žitný šrot, bakterie mléčného kvašení.

www.penam.cz