



Nadýchaná strída

Dlouhá vláčnost

obsahuje podmásli



Křupavá kůrka

Upečený s láskou

z české mouky

# CHLÉB PODHORÁK

ČERSTVĚ UPEČENÝ MISTRY PEKAŘI Z PEKÁRNY OLOMOUC

| ČÍSLO VÝROBKU | TRVANLIVOST | HMOTNOST | POČET KUSŮ<br>V PŘEPRAVCE |
|---------------|-------------|----------|---------------------------|
| 32962         | 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, žitná mouka, pekařská směs [bramborové vločky, pšeničná mouka, sušená syrovátka, sušené podmáslí, palmový olej, glukózový sirup, směs koření, kyselina E 270, pšeničný lepek, aroma, sušený kvas (pšeničná mouka, kvásek), kvasnicový extrakt], droždí, jedlá sůl s jódem (jedlá sůl, jodičnan draselný).

[www.penam.cz](http://www.penam.cz)