



Nadýchaná strída

Jedinečná chuť

Ideální velikost



Vydrží dlouho
váčňj

s přírodním kvásem

obsah žitné mouky

CHALUPÁŘSKÝ CHLÉB

POCTIVÝ VENKOVSKÝ CHLÉB

ČÍSLO VÝROBKU	TRVANLIVOST	HMOTNOST	POČET KUSŮ V PŘEPRAVCE
33214	5 dní	375 g	6



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.



www.penam.cz