



Vícezrné složení

Zdroj vlákniny

Jemně křupavý,  
přesto vláčný



Ideální pro každodenní  
snídani i svačinu

Vyvážená chuť

# ROHLÍK VITA SELSKÝ SYPANÝ

## BĚŽNÉ PEČIVO VÍCEZRNNÉ



ČÍSLO VÝROBKU	TRVANLIVOST	HMOTNOST	POČET KUSŮ V PŘEPRAVCE
33300	1 den	60 g	30

### SLOŽENÍ:

pšeničná mouka, voda, směs 10 % (lněná semena, pšeničná mouka, pšeničný lepek, sójová drť, žitný sladový šrot, žitný slad, sušený žitný kvas, látka zlepšující mouku: kyselina L-askorbová), droždí, řepkový olej, sůl s jódem (jedlá sůl, jodičnan draselný), posyp 1,5 % (lněná a sezamová semena), přípravek (pšeničná mouka, emulgátor: E471; ječný sladový výtažek, látka zlepšující mouku: kyselina L-askorbová; enzymy).



Penam



## PEKÁRNA BŘECLAV

PEČIVO, KTERÉ JE SOUČÁSTÍ VAŠICH SNÍDANÍ, SVAČIN I VEČEŘÍ

Každý den začíná v Břeclavské pekárně s cílem – upéct poctivé pečivo, které potěší chuťové buňky a zahřeje na duši. V tomto jihomoravském městě, kde se mísí tradice, pracovitost a srdce kraje, pečeme výrobky, které jsou součástí každodenního života tisíců lidí. Věříme, že dobrý chléb nevzniká jen ze surovin, ale především z pečlivé práce, zkušeností a vztahu k řemeslu. Každý bochník, každý rohlík, nese otisk práce **našich pekařů**, kteří se svému oboru věnují s respektem a hrdostí. U nás se nepeče jen podle norem, ale i podle citu – tak, aby výsledek měl nejen správnou konzistenci, ale i duši. **Břeclavská pekárna** peče pestrou nabídku výrobků. Od klasického pšenično-žitného chleba přes rohlíky až po oblíbený Břeclavský bochník, který si denně vychutnají tisíce domácností.

I díky vám tvoříme příběh pečiva v Břeclavi.

[openam.cz](http://openam.cz)

[@openam\\_cz](https://www.instagram.com/openam_cz)

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