



**Bezlepková pekárna Liška s.r.o.**

Rabí 58, 342 01 Sušice

<http://www.liskuvchleb.cz>

E-mail: [obchod@liskuvchleb.cz](mailto:obchod@liskuvchleb.cz)

Jednatel: Jiří Liška, tel. 728 98 98 02



**Zjistěte více!**

<https://www.facebook.com/BezlepkovaPekarnaLiska>

## BEZLEPKOVÝ BANDUR LIŠKA RUSTIKAL BOHATÝ NA OLEJNATÁ SEMÍNKÁ

**Překypuje slunečnicovými, lněnými i dýňovými semínky, která jsou vynikajícím zdrojem vitamínů, minerálů i dalších prvků!  
Díky přírodnímu mléčnému kvašení chutná skvěle.**

Čistě kváskové čerstvé pečivo s výbornou strukturou a chutí. Výroba je založena pouze na přírodní fermentaci (kvašení). Mléčné bakterie jsou přirozeným konzervantem, takže vydrží déle čerstvý.



**Složení:** pitná voda, bezlepkový deproteinovaný **pšeničný** škrob, slunečnicová semínka, lněná semínka, semena tykve, rýžová mouka, slunečnicový olej, cukr, sůl, zahušťovadlo (guarová guma), karamel, vláknina psyllium, maltodextrin (oligosacharid - výhodný zdroj energie), hroznový cukr.



*Pečeme pro Vás.  
Váš pekař  
Jiří Liška*

Výživové údaje na 100 g výrobku: energetická hodnota 1 470 kJ (350 kcal), tuky: 18,4 g, z toho nasycené mastné kyseliny 3,42 g, sacharidy: 37,2 g, z toho cukry 3,41 g, vláknina 4,57 g, bílkoviny 7,2 g, sůl 1,45 g.

**Balení:** hmotnost 150 g, nebalený výrobek, pro přepravu použit přepravní sáček

**Trvanlivost:** Pečivo má minimální trvanlivost 7 dnů od data výroby. Kváskový základ jej při dobré péči přesto udržuje v dobré kondici po delší dobu než je minimální doba trvanlivosti.

**Skladování a péče:** Doporučujeme skladovat v chladu a suchu, prodejcům doporučujeme mimo prodejní dobu zakrýt folií proti nadměrnému vysychání.