



**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 BOCHNÍK ŠUMAVA

**Konečně chleba s vypečenou kůrčičkou!  
Velmi připomínající klasický chléb Šumavu  
a navíc je i na Šumavě vyrobený!**

Konečně chleba, na který si můžete namazat máslo bez obav, že se vám krajíc potrhá!!!



**Složení:** pitná voda, bezlepkový **pšeničný** škrob, pekařské droždí, slunečnicový olej, sušený kvas (rýžová mouka, startovací kultura), cukr, stabilizátory: hydroxypropylmethylcelulóza, guma guar, xanthan, vláknina (z indického jitrocele, z čekanky), rýžová mouka, **sójová** mouka, sůl, koření, dextróza, kvasnicový extrakt, barvivo karamel, octan sodný.



*Pečeme pro Vás.  
Váš pekař  
Jiří Liška*

Výživové údaje na 100 g výrobku: energetická hodnota 1 027 kJ (245 kcal), tuky: 2,6 g, z toho nasycené mastné kyseliny 0,28 g, sacharidy: 50,5 g, z toho cukry 4,1 g, vláknina 5,5 g, bílkoviny 1,6 g, sůl 0,7 g.

**Balení:** hmotnost 360 g, balený výrobek.

**Trvanlivost:** Chléb má minimální trvanlivost 7 dnů od data výroby.

**Skladování a péče:** Doporučujeme skladovat v chladu a suchu, v prostředí se stálou teplotou.

Doporučení pro koncového zákazníka: v případě extrémních teplotních rozdílů doporučujeme vybalit z přepravního obalu.