



Bezlepková pekárna Liška s.r.o.

Rabí 58, 342 01 Sušice

<http://www.liskuvchleb.cz>

E-mail: obchod@liskuvchleb.cz

Jednatel: Jiří Liška, tel. 728 98 98 02



Zjistěte více!

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

BEZLEPKOVÝ CHLÉB LIŠKA MAZANEC SLADKÝ



Není sladký přespříliš, aby ve spojení s medem, marmeládou či nutelou vznikl dokonalý zážitek chuti. Díky přírodnímu mléčnému kvašení vydrží déle čerstvý.

Čistě kváskový čerstvý, mírně sladký chléb s výbornou strukturou a chutí. Mléčné bakterie jsou přirozeným konzervantem, takže chléb vydrží déle čerstvý. Výroba je založena pouze na přírodní fermentaci (kvašení).



Složení: pitná voda, cukr, slunečnicový olej, bezlepkový (deproteinovaný) **pšeničný** škrob, rýžová mouka, pohanková mouka, bramborové vločky, rozinky 2,8 %, **mandle 1 %**, stabilizátory (xanthan, guma tara, hydroxypropylmethylcelulóza), citronová kůra, bourbon vanilka, jedlá sůl.



*Pečeme pro Vás.
Váš pekař
Jiří Liška*

Výživové údaje na 100 g výrobku: energetická hodnota 1 264 kJ (301 kcal), tuky: 8,2 g, z toho nasycené mastné kyseliny 0,93 g, sacharidy: 53 g, z toho cukry 2,1 g, bílkoviny 2,2 g, sůl 0,27 g.

Balení: hmotnost 400 g nebo 250 g, baleno v neuzavřeném pergamenovém sáčku s okénkem

Trvanlivost: Chléb má minimální trvanlivost 7 dnů od data výroby. Kváskový základ chléb 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 chléb zakrýt folií proti nadměrnému vysychání.