



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 CHLĚB LIŠKA POHANKOVÝ S CELOZRNNOU POHANKOU



Více než 10 % pohankové mouky v něm obsažené dává chlebu typickou vůni po pohance. Přitom si zachovává vlastnosti dobrého chleba a spolu s přírodním mléčným kvašením nabízí skvělou chuť a déle trvající čerstvost.

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



Složení: pitná voda, bezlepkový (deproteinovaný) pšeničný škrob, rýžová mouka, pohanková mouka 10,1 % (5,1 % hladká, 5 % celozrnná), slunečnicový olej, bramborové vločky, jedlá sůl, stabilizátory (xanthan, guma tara, hydroxypropylmethylcelulóza), cukr, koření.



*Pečeme pro Vás.
Váš pekař
Jiří Liška*

Výživové údaje na 100 g výrobku: energetická hodnota 1 098 kJ (261 kcal), tuky: 7,1 g, z toho nasycené mastné kyseliny 0,83 g, sacharidy: 45,2 g, z toho cukry 0,9 g, bílkoviny 2,9 g, sůl 1,4 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 fólií proti nadměrnému vysychání.