



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 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.

Vyrobeno z vlastního přírodního kvásku, bez konzervantů.



*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, balený výrobek.

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.