



**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 VITAL BEZ PŠENIČNÉHO ŠKROBU

**S kukuřicí a praženou čočkou získává novou zajímavou chuť!  
Díky přírodnímu mléčnému kvašení chutná skvěle  
a vydrží déle čerstvý.**

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, kukuřičný škrob, lněná semínka, slunečnicová semínka, **sójový proteinový koncentrát**, zahušťovadla (xanthan, hydroxypropylmethylcelulóza, guarová guma), rýžová mouka, cukr, vláknina psyllium, rozpustná vláknina - inulin, hroznový cukr, karamel, čočka pražená mletá, slunečnicový olej, kvasnicový extrakt, maltodextrin (oligosacharid - výhodný zdroj energie), sůl, octan sodný.



*Pečeme pro Vás.  
Váš pekař  
Jiří Liška*

**Vyrobeno z vlastního přírodního kvásku, bez konzervantů.**

Výživové údaje na 100 g výrobku: energetická hodnota 1 031 kJ (246 kcal), tuky: 8,6 g, z toho nasycené mastné kyseliny 1,29 g, sacharidy: 32,5 g, z toho cukry 2,92 g, vláknina 6,75 g, bílkoviny 6,3 g, sůl 1,35 g.

**Balení:** hmotnost 130 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.