



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 KMÍNOVÝ SE LNĚNÝM A SLUNEČNICOVÝM SEMÍNKEM



Svou lehce kmínovou chutí připomíná klasický chléb tzv. „Šumavu“, navíc se slunečnicovými a lněnými semínky.

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, bramborové vločky, slunečnicový olej, jedlá sůl, kmín 1 %, koření, slunečnicová (0,6 %) a lněná (0,5 %) semínka, stabilizátory (xanthan, guma tara, hydroxypropylmethylcelulóza), cukr, barvivo karamel.

Vyrobeno z vlastního přírodního kvásku, bez konzervantů.



*Pečeme pro Vás.
Váš pekař
Jiří Liška*

Výživové údaje na 100 g výrobku: energetická hodnota 977 kJ (233 kcal), tuky: 3,8 g, z toho nasycené mastné kyseliny 0,43 g, sacharidy: 46,4 g, z toho cukry 0,8 g, bílkoviny 2 g, sůl 1,5 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.