



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 VITAL BEZ PŠENIČNÉHO ŠKROBU



Náš první kváskový chléb, který neobsahuje žádný pšeničný deproteinovaný škrob!

Čistě kváskový čerstvý chléb s výbornou strukturou a chutí. Díky přírodnímu mléčnému kvašení chutná skvěle a vydrží déle čerstvý. S kukuřicí a praženou čočkou získává novou zajímavou chuť!



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*

Vyrobena z vlastního přírodního kvásku, bez konzervantů.

Výživové údaje na 100 g výrobku: energetická hodnota 1 055 kJ (251 kcal), tuky: 8,8 g, z toho nasycené mastné kyseliny 1,33 g, sacharidy: 33,2 g, z toho cukry 3 g, vláknina 6,9 g, bílkoviny 6,4 g, sůl 1,5 g.

Balení: hmotnost 400 g, baleno v uzavřeném 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.