



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>

BEZLEPKOVÉ DALAMÁNKY ŠUMAVA

**S vypečenou kůrčičkou!
Velmi připomínající klasický chléb Šumavu
a navíc jsou i na Šumavě vyrobené!**

Chutná vám náš chléb Šumava? Pak tyto dalamánky rozhodně vyzkoušejte!



Složení: pitná voda, bezlepkový pšeničný škrob, kukuřičný škrob, modifikovaný bramborový škrob, pekařské droždí, slunečnicový olej, sušený kvas (rýžová mouka, startovací kultura), cukr, stabilizátory: hydroxypropylmethylcelulóza, guma guar, xanthan, vláknina (z indického jitrocele, z čekanky), rýžová mouka, **sójová** mouka, sůl, koření, dextróza, kvasnicový extrakt, barvivo karamel, octan sodný.



*Pečeme pro Vás.
Váš pekař
Jiří Liška*

Výživové údaje na 100 g výrobku: energetická hodnota 1 159 kJ (276 kcal), tuky: 3,1 g, z toho nasycené mastné kyseliny 0,32 g, sacharidy: 56,5 g, z toho cukry 4,6 g, vláknina 6,2 g, bílkoviny 1,9 g, sůl 2,2 g.

Balení: hmotnost 1 kus = 110 g, balený výrobek, baleno po 2 kusech.

Trvanlivost: Pečivo má minimální trvanlivost 7 dnů od data výroby.

Skladování a péče: Doporučujeme skladovat v chladu a suchu, v prostředí se stálou teplotou.

Doporučení pro koncového zákazníka: v případě extrémních teplotních rozdílů doporučujeme vybalit z přepravního obalu.