



**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>

# BEZLEPKOVÉ DALAMÁNKY ŠUMAVA TRVANLIVÉ

**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, 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, kyselina sorbová a její soli.



*Pečeme pro Vás.  
Váš pekař  
Jiří Liška*

Výživové údaje na 100 g výrobku: energetická hodnota 1 178 kJ (281 kcal), tuky: 3 g, z toho nasycené mastné kyseliny 0,32 g, sacharidy: 58 g, z toho cukry 4,7 g, vláknina 6,3 g, bílkoviny 1,8 g, sůl 2,2 g.

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

**Trvanlivost:** Pečivo má minimální trvanlivost 2 měsíce 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.