



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 RÁBSKÝ PECEN BEZ PŠENICE

**Konečně pořádný pecen chleba,
který je úplně bez pšeničného deproteinovaného škrobu!
Vyzkoušejte jeho skvělou chuť!**

Konečně chleba, na který si můžete namazat máslo bez obav, že se vám krajíc potrhá!!!



Složení: pitná voda, 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 1 005 kJ (239 kcal), tuky: 2,8 g, z toho nasycené mastné kyseliny 0,3 g, sacharidy: 49 g, z toho cukry 4 g, vláknina 5,3 g, bílkoviny 1,8 g, sůl 1,9 g.

Balení: hmotnost 360 g, balený výrobek.

Trvanlivost: Chléb 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.