



**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>

## BEZLEPKOVÝ ŘEMESLNÝ CHLÉB „LIŠÁK“

**Chuť, kterou si zamilujete hned při prvním soustu a nepoznáte rozdíl mezi lepkovým a bezlepkovým chlebem!**

Skvělá volba pro každý den!



**Složení:** pitná voda, bezlepkový pšeničný škrob, sušený stabilní kvas (mlýnské výrobky z rýže, startovací kultura), pekařské droždí, slunečnicový olej, zahušťovač (hydroxypropylmethylcelulóza, guarová guma, xanthan, karboxymethylcelulóza), inulin (rozpustná vláknina z čekanky), mouka ze žlutého lnu, cukr, rýžový škrob, čočka pražená mletá, koření, psyllium (vláknina z indického jitrocele), **sójový** proteinový koncentrát, dextróza, kvasnicový extrakt, kmín, sůl, regulátor kyselosti (octan sodný), kakaový prášek se sníženým obsahem tuku, enzymy.



*Pečeme pro Vás.  
Váš pekař  
Jiří Liška*

Výživové údaje na 100 g výrobku: energetická hodnota 883 kJ (211 kcal), tuky: 2,9 g, z toho nasycené mastné kyseliny 0,5 g, sacharidy: 39,8 g, z toho cukry 2,5 g, vláknina 6,3 g, bílkoviny 2,5 g, sůl 1,6 g.

**Balení:** hmotnost 365 g, balený výrobek.

**Trvanlivost:** Chléb má minimální trvanlivost 5 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.