



**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 VELIKONOČNÍ CUKROVÍ

Vyrobene s láskou pro Vaše potěšení...



**Složení:** bezlepková směs (pšeničný deproteinovaný škrob, rýžová mouka, **sójová** mouka), sušené **vaječné žloutky**, bramborový škrob, stabilizátory (xanthan, guma tara), jedlá sůl, aroma.

LINECKÉ CUKROVÍ navíc obsahuje **máslo**, moučkový cukr, vodu. PERNÍČKY navíc obsahují moučkový cukr, med, **vejce**, **máslo**, perníkové koření, jedlou sodu, skořici.

Poleva perníčků: vaječný bílek s moučkovým cukrem, světlá poleva Dr. Oetker (\*).  
Světlá poleva Dr. Oetker (\*): cukr, rostlinné oleje (palmový (certifikovaný RSPO), z máslovníku) v různém poměru, sušené **odtučené mléko**, kakaové máslo, emulgátor (lecitiny), aroma. (Může obsahovat stopy **sójových bobů** a **lískových ořechů**.)

Alergeny jsou v textu vyznačeny tučně.

(Použitý palmový olej byl vyroben bez zbytečného poškození životního prostředí.)



*Pečeme pro Vás.  
Váš pekař  
Jiří Liška*

Průměrné výživové údaje na 100 g výrobku: energetická hodnota 2 148 kJ (511 kcal), tuky: 23,5 g, z toho nasycené mastné kyseliny 13,5 g, sacharidy: 65,6 g, z toho cukry 28,8 g, vláknina 1 g, bílkoviny 6,8 g, sůl 0,4 g.

**Balení:** uzavřené celofánem na papírovém tácku, hmotnost 125 g nebo uzavřená plastová krabička 250 g/500 g.

**Trvanlivost:** Pečivo má minimální trvanlivost 1 měsíc od data výroby.

**Skladování a péče:** Doporučujeme skladovat v suchu při teplotě do 20 °C, v prostředí se stálou teplotou. Doporučení pro koncového zákazníka: v případě extrémních teplotních rozdílů doporučujeme vybalit z přepravního obalu.



**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 VELIKONOČNÍ BERÁNEK

**Klasický velikonoční beránek  
upečený z bezlepkové mouky...**

**Vyrobenný s láskou pro Vaše potěšení...**



**Složení:** cukr, slunečnicový olej, vejce, bezlepkový (deproteínovaný) pšeničný škrob, rýžová mouka, pohanková mouka 5,1 %, bramborové vločky, vanilinový cukr, bezfosfátový kypřící prášek, stabilizátory (xanthan, guma tara, hydroxypropylmethylcelulóza), Božkov Tradiční.



*Pečeme pro Vás.  
Váš pekař  
Jiří Liška*

Výživové údaje na 100 g výrobku: energetická hodnota 2 307 kJ (549 kcal), tuky: 32,2 g, z toho nasycené mastné kyseliny 19,83 g, sacharidy: 55,8 g, z toho cukry 22,74 g, vláknina 0,34 g, bílkoviny 6,4 g, sůl 0,16 g.

**Balení:** hmotnost 700 g, baleno ve smrštitelné fólii.

**Trvanlivost:** minimální trvanlivost 10 dní od data výroby, uvedeno na obalu.

**Skladování a péče:** Doporučujeme skladovat v suchu, při teplotě do 20 °C.

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



**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>

## VELIKONOČNÍ MÁSLOVÝ MAZANEC OD LIŠKY

**Tradiční velikonoční pochoutka bez lepku,  
bez pšenice a deproteinovaného škrobu,  
upečená s láskou pro váš sváteční stůl!**



**Složení:** bezlepková mouka (bramborový škrob, rýžový škrob, zahušťovadla (xanthan, hydroxypropylmethylcelulóza, guarová guma), cukr, vláknina psyllium, řepkový olej, kvasnicový extrakt, sůl, čočka pražená mletá, octan sodný), pitná voda, **vejce**, **máslo**, cukr, vanilinový cukr, rozinky, pekařské droždí, Božkov Tradiční (1,5 %), **mandle**, sůl, citronová kůra.



*Pečeme pro Vás.  
Váš pekař  
Jiří Liška*

Výživové údaje na 100 g výrobku: energetická hodnota 1 222 kJ (291 kcal), tuky: 10 g, z toho nasycené mastné kyseliny 5,3 g, sacharidy: 44,9 g, z toho cukry 12,9 g, vláknina 1,5 g, bílkoviny 3 g, sůl 0,6 g.

**Balení:** hmotnost 450 g, balený výrobek.

**Trvanlivost:** Pečivo má minimální trvanlivost 7 dní od data výroby.

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

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



**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 VELIKONOČNÍ PERNÍČKY

Vyrobene s láskou pro Vaše potěšení...



**Složení:** bezlepková směs (pšeničný deproteinovaný škrob, rýžová mouka, **sójová mouka**), moučkový cukr, med, **vejce**, **máslo**, sušené **vaječné žloutky**, bramborový škrob, stabilizátory (xanthan, guma tara), jedlá soda, perníkové koření, skořice, jedlá sůl, aroma.

Poleva: **vaječný bílek** s moučkovým cukrem, čokoládová bílá poleva Dr. Oetker (\*).

Světlá poleva Dr. Oetker (\*): cukr, rostlinné oleje (palmový(certifikovaný RSPO), z máslovníku) v různém poměru, sušené odtučněné mléko, kakaové máslo, emulgátor (lecitiny), aroma. (Může obsahovat stopy sójových bobů a lískových ořechů.)

Alergeny jsou v textu vyznačeny tučně.

(Použitý palmový olej byl vyroben bez zbytečného poškození životního prostředí.)



*Pečeme pro Vás.  
Váš pečář  
Jiří Liška*

Průměrné výživové údaje na 100 g výrobku: energetická hodnota 2 148 kJ (511 kcal), tuky: 23,5 g, z toho nasycené mastné kyseliny 13,5 g, sacharidy: 65,6 g, z toho cukry 28,8 g, vláknina 1 g, bílkoviny 6,8 g, sůl 0,4 g.

**Balení:** celofánový sáček, hmotnost 200 g.

**Trvanlivost:** Pečivo má minimální trvanlivost 2 měsíce od data výroby.

**Skladování a péče:** Doporučujeme skladovat v suchu při teplotě do 20 °C, v prostředí se stálou teplotou. Doporučení pro koncového zákazníka: v případě extrémních teplotních rozdílů doporučujeme vybalit z přepravního obalu.