

CHLEBY

4030102

REMESELNÝ CHLIEB S KVÁSKOM



Ø 19 cm • 450 g
14 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'
PEČENIE 170–190 °C • 10–12'
PREDPEČENÉ



Chlieb okrúhleho tvaru s pšeničnou, ražnou a pšeničnou grahamovou múkou. Obsahuje pšeničný kvások.

4030100

SEDLIACKY CHLIEB S KVÁSKOM



24 cm • 450 g
14 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 30'
PEČENIE 170–190 °C • 10–12'
PREDPEČENÉ



Tradičný chlieb z pšeničnej a ražnej múky, s chrumkavou kôrkou. Obsahuje pšeničný kvások, ktorý dodáva chlebu tradičnú chuť.

4294411

DREVORUBAČSKÝ CHLEBÍK



29 cm • 360 g
20 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 45'
PEČENIE 200 °C • 8–10'
PREDPEČENÉ



Atraktívne tvarovaný viacvrstvný chlebič s vláčnymi sójovými bôbmi. Obohatený zmesou ľanu, slnečnice a otrúb. Ručne tvarovaný.

4295542

NEAPOLSKÝ CHLIEB



17 cm • 420 g
18 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 60'
PEČENIE 200 °C • 8–10'
PREDPEČENÉ



Pšenično-ražný chlieb s chrumkavou kôrkou zlatistej farby, ktorá je ozdobená dvoma šikmými rezmi.

4295550

LÁMANKOVÝ CHLIEB



23 cm • 420 g
18 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 60'
PEČENIE 200 °C • 8–10'
PREDPEČENÉ



Pšenično-ražný chlieb s pšeničnou a ražnou lámankou. Obohatený o ľan, sušené zemiakové vločky, slnečnicu, jačmenný slad a ovsené vločky. Bohato posypaný cereálnou zmesou.

4295383

MULTICEREÁLNY CHLIEB



17 cm • 420 g
15 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 60'
PEČENIE 200 °C • 8–10'
PREDPEČENÉ



Viacvrstvný chlieb s ovsenými vločkami, slnečnicou, ľanovými semenkami a kukuričnou múkou. Zdobený tromi šikmými rezmi.



4294413

TMAVÝ VIACZRNNÝ CHLIEB



18 cm • 420 g
16 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 60'
PEČENIE 210 °C • 8–10'
PREDPEČENÉ



Tmavý viaczrnný chlieb s pšeničnou trhankou, sójovými a ovsenými vločkami, ľanovými semienkami a vláčnymi sójovými bôbmi. Zdobený cereálnym posypom s ovsenými vločkami a semienkami.

4295396

FARMÁRSKY CHLIEB



17,5 cm • 420 g
15 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 60'
PEČENIE 200 °C • 8–10'
PREDPEČENÉ



Tmavý pšenično-ražný chlieb obohatený o cereálie a semienka (ľan, slnečnica, sójové a ovsené vločky).

4295412

CHLIEB S TEKVICOU



21 cm • 420 g
18 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 60'
PEČENIE 200 °C • 8–10'
PREDPEČENÉ



Pšenično-ražný chlieb s tekvicovými semienkami vnútri striedky aj na povrchu. Obohatený pšeničnými otrubami.



4295546

CEREÁLNY CHLIEB



25 cm • 420 g
18 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 60'
PEČENIE 200 °C • 8–10'
PREDPEČENÉ



Viaczrnný chlieb s pšeničnými otrubami, ľanovými a slnečnicovými semienkami. S bohatým posypom z ľanových semienok.

4295411

CHLIEB SO SLNEČNICOU



21–24 cm • 420 g
18 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 60'
PEČENIE 200 °C • 8–10'
PREDPEČENÉ



Pšenično-ražný chlieb so slnečnicovými semienkami vnútri striedky aj na povrchu.

4219040

RASCOVÝ CHLIEB



Ø 16 cm • 500 g
6 KS/KRT • 40 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 120'
PEČENIE 220 °C • 7–8'
PREDPEČENÉ



Tradičný okrúhly chlieb s pšeničnou a ražnou múkou. Ochutený rascou. Na povrchu jemne posypaný múkou.

2102009

BELGICKÝ FORMOVÝ CHLIEB



17 cm • 800 g
6 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 0'
PEČENIE 210 °C • 9–11'
PREDPEČENÉ



Svetlý formový chlieb s typicky popraskaným povrchom, silnejšou chrumkavou kôrkou a nadýchanou mäkkou striedkou. Skvelý na výrobu sendvičov.

2307013

FARMÁRSKY CHLIEB SVETLÝ TRADIČNÝ



42 cm • 800 g
7 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 0'
PEČENIE 210 °C • 14–16'
PREDPEČENÉ



Svetlý chlieb z pšeničnej a ražnej múky s aktívnym pšeničným kváskom. Ručne tvarovaný, poprásený múkou a pečený v kamennej peci.

2307014

FARMÁRSKY CHLIEB TMAVÝ TRADIČNÝ



42 cm • 800 g
7 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 0'
PEČENIE 210 °C • 14–16'
PREDPEČENÉ



Tmavý chlieb z pšeničnej a ražnej múky s aktívnym pšeničným kváskom. Obohatený slnečnicovými a ľanovými semienkami, pšeničnými otrubami a sójou. Ručne tvarovaný, poprásený múkou a pečený v kamennej peci.

4276606

BEZLEPKOVÝ CHLIEB



17 cm • 400 g
5 KS/KRT • 120 KRT/PAL
ROZMRAZENIE 22 °C • 60'
NA ROZMRAZENIE A PODÁVANIE



Svetlý chlieb s ľahkou striedkou a mäkkou kôrkou.