

KOVÁSZOS KENYEREK

Mint minden jó dologhoz, a kovászos kenyérhez is kiváló minőségű alapanyagokra és elegendő időre van szükség. A készítési és kelesztési folyamat során megfelelő időt adunk arra, hogy kenyérünk kibontakoztathassa ízvilágát, és ezt a vásárlók igazán nagyra fogják értékelni.

A hagyományos kovászos kenyér íze sokkal finomabb, karakteresebb, mint a legtöbb "modern" kenyérnek. A textúrája sokkal levegősebb, a belseje lágyabb, nedvesebb, a héja pedig szebb és ropogósabb.

Lényeges, hogy hosszabb ideig, akár több napig is eltartható, nem szárad ki olyan gyorsan. A megváltozott vásárlói szokások miatt egyre fontosabb az, hogy a termék tovább megőrizze a frissességét, hiszen sokan nem mennek el naponta vásárolni. A kovászos kenyér erre is megoldást kínál.





MIÉRT AJÁNLJUK EGÉSZSÉGTUDATOS VÁSÁRLÓINKNAK?

Egészségesebb, könnyebben emészthető ez a kenyér, mivel a kovász tulajdonképpen "előemészt" a gabonalisztben található keményítőt. Így a kovászos kenyér fogyasztása a vércukorszintet sem emeli meg annyira, mint az élesztővel készült kenyerek.

Továbbá a kovászos kenyér hosszabb elkészítési ideje (kelesztés, stb.) során a gabonamag fehérjetartalma, azaz a glutén részben már aminosavakra bomlik. Így a kovászos kenyér emésztése kevesebb energiával jár, azaz kisebb megterhelést jelent az emésztőrendszernek.

Alacsonyabb a glikémiás indexe, ezért laktatóbb, kevesebb is elég belőle, fogyasztása után pedig hosszabb ideig tart a jóllakottság érzése.

KOVÁSZOS TERMÉKEK

CIPÓK, VEKNIK, PÁRNÁK

4221455   
KOVÁSZOS CIPÓ



 450 G
 15 DB  28 KARTON
 22°C  30'
 210°C  14-16'

4030125   
RUSZTIKUS MAGVAS VEKNI



 450 G
 16 DB  28 KARTON
 22°C  30'
 210°C  14-16'

2104414  
KOVÁSZOS ÁFONYÁS PÁRNA



 450 G
 14 DB  36 KARTON
 22°C  30'
 210°C  9-11'

4300367   
KOVÁSZOS PÁRNA



 450 G
 15 DB  24 KARTON
 22°C  30'
 210°C  14-16'

KOVÁSZOS VEKNI



4300366   
KOVÁSZOS VEKNI

 450 G
 14 DB  28 KARTON
 22°C  30'
 200°C  12-14'





4300368
HAGYMÁS PÁRNA



	420 G		
	18 DB		24 KARTON
	22°C		30'
	200°C		19-21'

4300370
BURGONYÁS KOVÁSZOS VEKNI



	420 G		
	18 DB		24 KARTON
	22°C		30'
	190°C		10-12'



KOVÁSZOS TERMÉKEK

FÉLBAGETTEK

4040168   
FALUSI KOVÁSZOS FÉLBAGETT



 133 G
 44 DB  30 KARTON
 22°C  20'
 190-200°C  14-16'

4040181  
BARNA FÉLBAGETT LISZTTEL
SZÓRVA, KÉSZRE SÜTÖTT



 110 G
 45 DB  32 KARTON
 22°C  60'
 210°C  0-3'

4040182  
FEHÉR FÉLBAGETT LISZTTEL
SZÓRVA, KÉSZRE SÜTÖTT



 110 G
 45 DB  32 KARTON
 22°C  60'
 210°C  0-3'

KOVÁSZOS SPANYOL FÉLBAGETT



4040171  
KOVÁSZOS SPANYOL FÉLBAGETT

 155 G
 36 DB  28 KARTON
 22°C  20-30'
 210°C  8-10'





KOVÁSZOS TERMÉKEK

DURUM TERMÉKEK

KÉZMŰVES MEGJELÉNÉSŰ DURUM KENYEREINK CSAK A LEGÉRTÉKESEBB ALAPANYAGOKBÓL KÉSZÜLNEK: 100% DURUMBÚZÁBÓL, AKTÍV HÍG KOVÁSSZAL ÉS HOSSZÚ KELESZTÉSI IDŐVEL.



KÜLÖNLEGES,
TERMÉSZETES SÁRGÁS
SZÍNŰ KENYÉRBÉL



GYÖNYÖRŰ,
KÉZMŰVES
MEGJELÉNÉS



ARANYSZÍNŰ,
VÉKONY ROPOGÓS
HÉJ



EGYEDI ÍZÉLMÉNY,
PIRÍTOTT, MOGYORÓS
ÍZVILÁGGAL



KOVÁSZOS TERMÉKEK

DURUM TERMÉKEK

2104606   
KOVÁSZOS DURUM VEKNI



 420 G
 15 DB  28 KARTON
 22°C  30'
 210°C  12-14'

2104604   
KOVÁSZOS DURUM FÉLBAGETT



 130 G
 40 DB  28 KARTON
 22°C  15'
 180°C  11-13'

2104603   
KOVÁSZOS DURUM ROMBUSZ



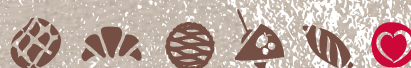
 80 G
 70 DB  28 KARTON
 22°C  15'
 180°C  8-10'

A durumbúza több vizet szív fel, így a kenyérbél garantáltan nedves és puha lesz, és nem szárad ki olyan gyorsan. A kenyér tovább marad friss, és hosszabb ideig eltartható.

A hagyományos búzaliszthez képest sokkal több rostot tartalmaz, ami kedvezően hat az emésztésre. A rostok lassítják a szénhidrát felszívódását, ezért a durumbúzából készült termékek fogyasztása után később éhezünk meg. A durumbúzának alacsony a glikémiás indexe (54)*. A benne lévő keményítőt a szervezet nehezebben tudja lebontani, így a durum termékek fogyasztása után a vércukorszint csak lassabban emelkedik, ezáltal étkezés után hosszabb ideig tart a teltségérzet.

A durumliszt fehérjetartalma (13g / 100g) jóval magasabb, mint a hagyományos finomliszté (9,8g / 100g), így hozzájárul a napi ajánlott fehérjebevitel biztosításához. Magas a vitamin- és ásványianyag-tartalma. Kiemelkedő a B vitamintartalma, ezen kívül A és E vitaminban is gazdag. A durumliszt értékes ásványi anyagokat, mint pl. vas, magnézium, cink, foszfor, kálium, szelén, és réz - is tartalmaz.

*a hagyományos búzaliszté 85



KOVÁSZOS TERMÉKEK

PAILLASSE TERMÉKEK

A paillasse egy különleges, svájci kovászos kenyér, amely kézműves módszerekkel, a kenyérsütés régi hagyományai alapján készül. Egyedi aromáját csak természetes anyagok adják, sem tartósítószer, sem ízfokozót, sem egyéb mesterséges adalékot nem tartalmaz. Az összetéveszthetetlen íz titka a tészta hosszú pihentetési ideje és a felhasznált egyedi lisztkeverékek. Az egyedülálló ízélményt a gyártási technológia és az alkalmazott alapanyagok minősége garantálja. Az eredmény pedig egy rendkívül ropogós kéreggel és puha, laza szerkezetű kenyérbéllel rendelkező termék, amely többféle ízben kapható.



KOVÁSZOS TERMÉKEK

PAILLASSE TERMÉKEK

4800084  
FEHÉR PAILLASSE



 300 G
 15 DB  40 KARTON
 22°C  40-50'
 220°C  5-7'

4800085  
BARNA PAILLASSE



 300 G
 15 DB  40 KARTON
 22°C  40-50'
 220°C  5-7'

4800086  
RUSZTIKUS PAILLASSE



 300 G
 15 DB  40 KARTON
 22°C  40-50'
 220°C  5-7'

4800087  
OLÍVÁS PAILLASSE



 300 G
 15 DB  40 KARTON
 22°C  40-50'
 220°C  5-7'

4800088  
VITAL PAILLASSE



 300 G
 15 DB  40 KARTON
 22°C  40-50'
 220°C  5-7'

4800089   
TELJES KIÖRLÉSŰ PAILLASSE



 300 G
 15 DB  40 KARTON
 22°C  40-50'
 220°C  5-7'



4800090  
HAGYMÁS PAILLASSE



 300 G
 15 DB  40 KARTON
 22°C  40-50'
 220°C  5-7'

4800009   
BURGONYÁS PAILLASSE



 300 G
 15 DB  40 KARTON
 22°C  40-50'
 220°C  5-7'

4800011  
DIÓS PAILLASSE



 300 G
 15 DB  40 KARTON
 22°C  40-50'
 220°C  5-7'

4800010   
PARADICSOMOS-BAZSALIKOMOS
PAILLASSE ÚJ



 300 G
 15 DB  40 KARTON
 22°C  40-50'
 220°C  5-7'

VITAL PAILLASSE KOCKA



4800093  
VITÁL PAILLASSE KOCKA

 80 G
 60 DB  40 KARTON
 22°C  30-40'
 220°C  5'



