

CHLEBY

4030102

ŘEMESLNÝ CHLÉB S KVASEM



Ø 19 cm • 450 g
14 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
PROGRAM PEČENÍ 4
PŘEDPEČENÉ



Chléb kulatého tvaru s pšeničnou, žitnou a pšeničnou grahamovou moukou. Obsahuje pšeničný kvas.

4030100

SELSKÝ CHLÉB S KVASEM



24 cm • 450 g
14 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
PROGRAM PEČENÍ 4
PŘEDPEČENÉ



Tradiční chléb z pšeničné a žitné mouky, s křupavou kůrkou. Obsahuje pšeničný kvas, který je pouze z přírodních surovin a dodává chlebu tradiční chuť.

4294411

DŘEVORUBECKÝ CHLEBÍK



29 cm • 360 g
20 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 45'
PROGRAM PEČENÍ 4
PŘEDPEČENÉ



Atraktivně tvarovaný vícezrnný chlebík s vláčnými sójovými boby. Obohacený směsí lnu, slunečnice a otrub. Ručně tvarovaný.

4295542

NEAPOLSKÝ CHLÉB



17 cm • 420 g
18 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60'
PROGRAM PEČENÍ 4
PŘEDPEČENÉ



Pšenično-žitný chléb s křupavou kůrkou zlatavé barvy, která je ozdobena dvěma šikmými řezy. S žitným kvasem.

4295550

LÁMANKOVÝ CHLÉB



23 cm • 420 g
18 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60'
PROGRAM PEČENÍ 4
PŘEDPEČENÉ



Pšenično-žitný chléb s pšeničnou a žitnou lámankou. Obohacený o len, sušené bramborové vločky, slunečnici, ječný slad, ovesné vločky a sezam. Bohatě sypaný cereální směsí. S žitným kvasem.

4295383

MULTICEREÁLNÍ CHLÉB



17 cm • 420 g
15 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60'
PROGRAM PEČENÍ 4
PŘEDPEČENÉ



Vícezrnný chléb s žitným kvasem, ovesnými vločkami, slunečnicí, lněnými semínky, sezamem a kukuřičnou moukou. Zdobený třemi šikmými řezy.



4294413

TMAVÝ VÍCEZRNNÝ CHLÉB



18 cm • 420 g
16 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60'
PROGRAM PEČENÍ 4
PŘEDPEČENÉ



Tmavý vícezrný chléb s pšeničnou trhankou, sójovými a ovesnými vločkami, lněnými semínky a vláčnými sójovými boby. S žitným kvasem. Zdobený cereálním posypem s ovesnými vločkami a semínky.

4295396

FARMÁŘSKÝ CHLÉB



17,5 cm • 420 g
15 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60'
PROGRAM PEČENÍ 4
PŘEDPEČENÉ



Tmavý pšenično-žitný chléb obohacený o cereálie a semínka (len, slunečnice, sójové a ovesné vločky). S žitným kvasem.

4295412

CHLÉB S DÝNÍ



21 cm • 420 g
18 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60'
PROGRAM PEČENÍ 4
PŘEDPEČENÉ



Pšenično-žitný chléb s dýňovými semínky uvnitř střídy i na povrchu. Obohacený pšeničnými otrubami.

4295546

CEREÁLNÍ CHLÉB



25 cm • 420 g
18 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60'
PROGRAM PEČENÍ 4
PŘEDPEČENÉ



Vícezrný chléb s pšeničnými otrubami, lněnými a slunečnicovými semínky. S bohatým posypem ze lněných a sezamových semínek.



4295411

CHLÉB SE SLUNEČNICÍ



21–24 cm • 420 g
18 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60'
PROGRAM PEČENÍ 4
PŘEDPEČENÉ



Pšenično-žitný chléb se slunečnicovými semínky uvnitř střídy i na povrchu.

4219040

KMÍNOVÝ CHLÉB



Ø 16 cm • 500 g
6 KS/KRT • 40 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 120'
PROGRAM PEČENÍ 4
PŘEDPEČENÉ



Tradiční kulatý chléb s pšeničnou a žitnou moukou. Ochucený kmínem. Na povrchu lehce posypaný moukou.

4007081

PŠENIČNÝ TOUSTOVÝ CHLÉB



27 cm • 600 g
8 KS/KRT • 64 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 21 °C • 60'
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ



Světlý pšeničný chléb s lehkou porézní střídou a měkkou zlatavou kůrkou. Předkrájený na 20 plátků (cca 9,5 × 9,5 × 1,2 cm) + 2 patičky. Po rozmrazení skladujte maximálně po dobu 3 dnů (při pokojové teplotě a v obalu uzavřeném klipem).

2307013

SVĚTLÝ FARMÁŘSKÝ CHLÉB



novinka

42 cm • 800 g
7 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 0'
PROGRAM PEČENÍ 4
PŘEDPEČENÉ



Světlý chléb z pšeničné a žitné mouky s pšeničným a žitným kváskem. Ručně tvarovaný, poprášený moukou a pečený v kamenné peci.

2307014

TMAVÝ FARMÁŘSKÝ CHLÉB



novinka

42 cm • 800 g
7 KS/KRT • 32 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 0'
PROGRAM PEČENÍ 4
PŘEDPEČENÉ



Tmavý chléb z pšeničné a žitné mouky s pšeničným a žitným kváskem. Obohacený slunečnicovými a lněnými semínky, pšeničnými otrubami, sójou a sezamovými semínky. Ručně tvarovaný, poprášený moukou a pečený v kamenné peci.

2102009

BELGICKÝ FORMOVÝ CHLÉB



17 cm • 800 g
6 KS/KRT • 28 KRT/PAL
ROZMRAZENÍ 22 °C • 0'
PROGRAM PEČENÍ 4
PŘEDPEČENÉ



Světlý formový chléb s typicky rozpraskaným povrchem, silnější křupavou kůrkou a nadýchanou měkkou střídou. Skvělý na výrobu sendvičů.