

Chleb Buena Vita

wyczekany smak

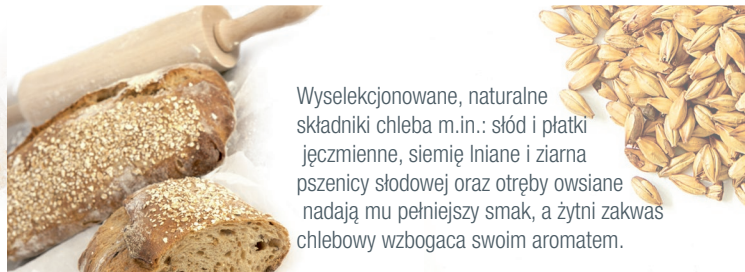


Buena Vita

chleb pszenny z jęczmieniem i ziarnami

Unikatowe połączenie pieczywa á la włoska ciabatta z rustykalnym chlebem wiejskim.

Chleb długo wyrastający o charakterystycznym, luźnym i delikatnym miększu (z większymi dziurami) oraz bogactwem ziaren.



Wyselekcjonowane, naturalne składniki chleba m.in.: słód i płatki jęczmienne, siemię lniane i ziarna pszenicy słodowej oraz otręby owsiane nadają mu pełniejszy smak, a żytni zakwas chlebowy wzbogaca swoim aromatem.

Składniki:

mąka **pszenna**, woda, płatki **jęczmienne** (8,6%), mąka słodowa (**jęczmienna** 1,6%, **pszenna** 0,2%), syrop glukozowy, sól, śruta grochowa, siemię lniane 1,2%, drożdże, olej roślinny (słonecznikowy), ziarna **pszenicy** słodowej (0,6%), ocet winny, otręby **owsiane**, granulaty ziemniaczane, zakwas **żytni**, **sezam**, proso, płatki kukurydziane, cukier gronowy, środek do przetwarzania mąki (kwas askorbinowy).

Wartość odżywcza w 100 g pieczywa:

Wartość energetyczna:	1072 kJ/ 256 kcal
Tłuszcz:	2,6 g
• w tym kwasy tłuszczowe nasycone:	0,4 g
Węglowodany:	49,0 g
• w tym cukry:	1,1 g
Błonnik:	4,5 g
Białko:	7,2 g
Sól:	2,0 g



Buena Vita

wyczekany smak