

# DynioVit

Chleb pszenno-żytni z pestkami oraz sokiem z dyni

Skosztuj chleba  
z natury dyni!

Chleb **DynioVit** to pieczywo pszenno – żytnie o dużym udziale mąki żytniej z zawartością pestek oraz soku z dyni - otrzymanego z jej miąższu.

**Pestki dyni** charakteryzują się:

- ✓ brakiem cholesterolu!
- ✓ zawartością błonnika,
- ✓ zawartością białka oraz składników mineralnych, np. żelaza, cynku, selenu i kwasu foliowego.

**Sok z miąższu dyni :**

- ✓ jest niskokaloryczny i łatwostrawny,
- ✓ posiada szereg składników pożądanых w codziennym jadłospisie,
- ✓ to źródło witamin i minerałów, przede wszystkim witaminy C, witamin z grupy B, kwasu foliowego oraz karotenoidów.

**Skosztuj chleba z natury dyni!**

**Składniki (alergeny):** mąka ( pszenna 27%, żytnia 26,7%), woda, pestki dyni 4,4 %, sok z dyni 2,9 % (z koncentratu), drożdże piekarskie, sól, ocet winny, cukier, granulaty ziemniaczany, gluten pszenno, tłuszcz roślinny (palmowy, rzepakowy), ekstrakt z papryki, przyprawy.

**Wartość odżywcza w 100g pieczywa:**

Wartość energetyczna:	1061 kJ / 253 kcal
Tłuszcz	3,5 g
w tym nasycone kwasy tłuszczowe	0,7 g
Węglowodany	44,7 g
w tym cukry	1,6 g
Białko	9,0 g
Sól	1,8 g

