

# Zero chléb – kváskový dlouhozrající s nízkým glykemickým indexem

## Složení

**Pšeničná mouka, pšeničná mouka chlebová,** sůl, droždí, voda, směs **(pšeničná mouka, pšeničný lepek,** jedlá sůl, **sušený pšeničný kvásek,** dextróza, **mouka z ječného sladu, žitná sladová mouka, pšeničná sladová mouka, žitná mouka**, látka zlepšující mouku (e300), enzymy), **kvas žitný (žitný šrot, žitná mouka**, Lactobacillaceae, voda, **pšeničná mouka)**



## Parametry

| | |
|---|---|
| **Název výrobku** | Zero chléb – kváskový dlouhozrající s nízkým glykemickým indexem |
| **Hmotnost** | 500 g |
| **Trvanlivost** | 2 dny |
| **Charakteristika** | Výrobek s nízkým glykemickým indexem, vhodný pro lidi s diabetem 2. typu. Při dlouhém zrání chlebů v chladu dochází k fermentaci, jejímž důsledkem je snížení cukru na téměř nulovou hranici |
| **Skladování** | Při pokojové teplotě |
| **Číslo výrobku** | 720 |

| | |
|---|---|
| Trvanlivost | 2dní |
| Hmotnost | 500g |
| **Skladování** | Při pokojové teplotě |

| | |
|---|---|
| **Obsahuje alergeny** | Pšeničná mouka, Pšeničný lepek, Žito, Ječmen |
| **Ostatní** | Novinka |
| **Výroba** | Ruční |


**Sídlo:**
Cukrovarská 20/16, Čakovice, 196 00 Praha 9

**Korespondenční adresa:**
284 01 Kutná Hora, Čáslavská 455

**Fakturační adresa:**
Středovy pekárny s.r.o.
Cukrovarská 20/16, Čakovice,
196 00 Praha 9

IČO: 28514980
DIČ: CZ28514980

**Objednávky**
+420 327 513 884
+420 724 762 222
objednavky@stredovypekarny.cz
Čáslavská 455,
284 01 Kutná Hora

**Kvalita a odbyt**
+420 722 278 112
jana.turecka@stredovypekarny.cz