

NOVINKA

Rychvaldská pekárna

Celožitný kvasový chléb se slunečnicí

Celožitný čtyřístahogramový chléb je vyráběný ručně z třístupňového žitného kvasu podle osvědčené receptury z kvalitních regionálních surovin.

Žitná mouka, která je hlavní surovinou a je jí ve výrobku sto procent, dodává chlebu specifickou chuť.

Kromě žitné a celozrnné žitné mouky obsahuje chleba slunečnicová semínka a ječný slad.

Obdélníkový tvar chleba je dán formou, střída je tmavá se slunečnicovým zrnem a na kůrce je slunečnicový posyp.

Žitné chleby jsou obecně vydatnější a hutnější než ty pšeničné, ale také zdravější s menším podílem lepku a velkým množstvím vlákniny.

