

TRITICUM BELI hleb

Hleb od pšeničnog brašna i krompira

1000 g

neto masa



Pšenični hleb sa dodatkom kuvanog krompira. Odlikuje ga izuzetna mekoća sredine, fine alveole, bogat ukus i zlatna kora, razvijen za standarde vrhunskog servisa.

IDENTIFIKACIJA

Šifra proizvoda	HC-TBH-1000
EAN (komad)	8606109353317
Kategorija	Specijalna vrsta hleba - hleb produžene svežine
Zemlja proizvodnje	Srbija

PROIZVOD I PAKOVANJE

Stanje isporuke	Potpuno pečen proizvod, isporučuje se kao cela vekna
Dimenzije (D × Š × V)	360 × 100 × 100 mm
Broj kriški po vekni	cca 25
Sečenje	Preporučena debljina sečenja je 7-9mm za serviranje uz glavna jela ili tanje za predjela.
Primarno pakovanje	Gasno nepropusna kesa, pakovano u zaštitnoj atmosferi (MAP), sa deklaracijom (1 kom)
Transportno pakovanje	Kartonska kutija - troslojna (6 kom)
Dimenzije kutije	380 × 320 × 240 mm
Masa kutije (neto / bruto)	6,00 kg / 6,40 kg

SASTAV

Pšenično brašno, voda, kuvan krompir, **sojino brašno**, so, suncokretovo ulje, kvasac, **ječmeno sladno brašno**, **speltino brašno**, **speltino brašno integralno**, aditiv (E170, E300, enzimi: alfa-amilaza, amiloglukozidaza, glokoza-oksidaza, ksilanaza, lipaza, **pšenično brašno**), glicerol.

ALERGENI

Gluten (iz pšenice,spelte i ječma), Soja

Može sadržati tragove kikirikija, orašastih plodova i susama.

Posno & Veganski

Ručno mešen proizvod

NUTRITIVNE VREDNOSTI NA 100 G

Nutritivna vrednost	na 100 g
Energija	1134 kJ / 268 kcal
Masti	2,32 g
od kojih zasićene masne kiseline	0,31 g
Ugljeni hidrati	52,08 g
od kojih šećeri	0,59 g
Vlakna	2,65 g
Proteini	8,35 g
So	1,56 g

ČUVANJE

Režim	Ambijentalno, 15–20 °C
Rok trajanja	10 dana
Napomena	Čuvati na suvom i tamnom mestu.

USLOVI ČUVANJA I RUKOVANJE

Rok trajanja je 10 dana, ako se čuva na tamnom i hladnom mestu (idealno 15–20 °C), odnosno do datuma upotrebljivo do, na deklaraciji. Nakon otvaranja hleb iskoristite u roku od 3 dana.

Ukoliko je okolna temperatura viša od 25 °C (npr. tokom leta) hleb treba utrošiti za 2 dana. Secite hleb čistim nožem, i dodirujte čistim rukama kako ga ne bi kontaminirali mikroorganizmima i drugim nečistoćama. Poštujte rok upotrebe. Ukoliko želite da hlebu znatno produžite rok trajanja, npr. do 12 meseci, možete ga zamrznuti. Nakon vađenja iz zamrzivača ostavite na sobnoj temperaturi da se odledi. Hleb je pakovan u gasno nepropusnu kesu i neće primiti okolne mirise iz zamrzivača.

