

Jesenji Heljdin Hleb

Heljdin Hleb sa prokljajalim zrnima heljde, orasima i suvim šljivama

1600 g

neto masa



Zanatski hleb sa prokljajalom heljdom, orasima i suvim šljivama.

IDENTIFIKACIJA

Šifra proizvoda	HP-JHH-1600
EAN (komad)	8606109353218
Kategorija	Hleb od drugih vrsta žita - Specijalne vrste hleba
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 50
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)	9,60 kg / 10,00 kg

SASTAV

Prokljajalo zrno heljde 28,0 % (Heljda zrno, Voda), Voda, **Raženo brašno**, Raženo kiselo testo 17,6 % (Voda, **Raženo brašno**), **Orah jezgro** 10,0 %, Suva šljiva 8,0 %, Džem od šljiva (Šljiva, Šećer, Začini (Cimet, Karanfilić)), So.

ALERGENI

Gluten, Orasi

Može sadržati tragove pšenice, kikirikija, drugih orašastih plodova, susama i soje.

Sa prokljajalim zrnima

Duga fermentacija

Ručno oblikovan

Posno & Veganski

Bez aditiva i konzervansa

NUTRITIVNE VREDNOSTI NA 100 G

Nutritivna vrednost	na 100 g
Energija	1046 kJ / 247 kcal
Masti	5,31 g
od kojih zasićene masne kiseline	0,68 g
Ugljeni hidrati	41,75 g
od kojih šećeri	2,88 g
Vlakna	-
Proteini	8,23 g
So	1,18 g

ČUVANJE

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

USLOVI ČUVANJA I RUKOVANJE

Rok trajanja je 20 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 7 dana.

Ukoliko je okolna temperatura viša od 25 °C (npr. tokom leta) hleb treba utrošiti za 5 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.

