

STABILNÍ PRODUKTY

- » S VELMI VLÁČNOU A ŠŤAVNATOU STŘÍDOU
- » S VÝRAZNOU CHUTÍ A VŮNÍ



*„Upečené technologií
prodlouženého zrání...”*



RUCHMEHL

- » PŠENIČNÁ MOUKA TYP 1100 - 1400
- » 33 – 36 % MOKRÉHO LEPKU

PASTEVECKÝ CHLÉB

- » BAGETY, KOŘENOVÝ CHLÉB

PŘÍPRAVEK

NA PRODLOUŽENÉ ZRÁNÍ

- » DÁVKOVÁNÍ 3 %, JEČNÝ A PŠENIČNÝ SLAD

