



Kváskový chléb a slané jemné pečivo

Vyrábí:

Martin Lupač s.r.o.

Naše slané jemné pečivo se vyznačuje jemnou a vláčnou chutí, kterou jim dodává vysoký obsah tuku. Kváskový chléb vyrábíme s pomocí vlastního vyžralého kvasu, který zraje 48 hodin. Jde o ruční výrobu a po nakynutí se chleba sází do kamenné pece.

www.pekarna-stana.cz

Kváskový chléb a slané jemné pečivo od Martina Lupače

Slané jemné pečivo se vyznačuje jemností, vůní a vláčností. V tomto výrobku je výrazný vysoký obsah tuku. Jde o ruční výrobu, po níž následuje řízené kynutí po dobu dvanácti hodin, jímž je zvláště nezaměnitelná chuť.

Kváskový chléb je vyráběn naším vlastní vyzrálým kvasem, který zraje po dobu 48 hodin. V procesu zrání si množíme kyselinu mléčnou a octovou, kyselina mléčná dodává chuť a kyselina octová prodlužuje trvanlivost a zamezuje tvorbě plísní. Chléb se sází do předem vyhřáté kamenné pece, což zaručuje jeho vysoký objem a po správném pečení taktéž prodlužuje čerstvost.

Kontakt:

Martin Lupač

Pražská 159

252 02 Jíloviště

tel.: 732 187 821

email: adamstastny@pekarna-stana.cz

www.pekarna-stana.cz

Facebook: Cukrářství a Pekařství Stáňa Jíloviště

Kontaktní osoba

Jiří Štastný, vedoucí provozu

tel.: 732 187 821

www.regionalni-znacky.cz

Regionální koordinátor značky ZÁPRAŽÍ originální produkt®:
MAS Říčansko o.p.s.
www.ricansko.eu

