



Twój DOSTAWCA PIECZYWA



BEZ KONSERWANTÓW TRADYCYJNA RECEPTURA

CHLEB ŻYTNIO - PSZENNY STAROPOLSKI



Chleb z 45% zawartością mąki żytniej, z dodatkiem drożdży i płatków ziemniaczanych, produkowany na naturalnym kwasie, uzyskanym metodą fermentacji wielofazowej.



CHLEB ŻYTNIO- PSZENNY RAZOWY ZE SŁONECZNIKIEM



Chleb razowy jest bogatym źródłem błonnika i węglowodanów, dzięki temu jest bardziej syty, łagodzi apetyt, przyspiesza trawienie i likwiduje zaparcia.



CHLEB ŻYTNIO - PSZENNY INDYJSKI



Chleb z dodatkiem siemienia lnianego brązowego i złotego, kaszy jaglanej, sezamu białego i czarnego, ziaren słonecznika i płatków ziemniaczanych.



CHLEB PRZENNO - ŻYTNIO MULTIZIARNO



Dodatek ziaren dyni, słonecznika i siemienia lnianego nadają przyjemny smak, i aromat oraz sprawiają, że masz ochotę na kolejną kromkę.



CHLEB PSZENNO - ŻYTNIO A'LA WIEJSKI



Chleb pszenno - żytni produkowany na naturalnym kwasie, z dodatkiem płatków ziemniaczanych.



CHLEB ŻYTNIO JASNY BEZ DROŻDŻY



Produkowany tradycyjną metodą fermentacji wielofazowej, bez dodatku substancji konserwujących i spulchniających. Długo zachowuje świeżość.



CHLEB PSZENNY ZWYKŁY ORKISZOWY



Chleb produkowany na podkładzie z dodatkiem pełnoziarnistej mąki orkiszowej. Zawiera łamane ziarno orkisz i słonecznika.



CHLEB PSZENNO - ŻYTNIO RAZOWY



Chleb produkowany na naturalnym kwasie, metodą fermentacji wielofazowej z dodatkiem drożdży.



CHLEB BALTONOWSKI



Chleb pszenno - żytni produkowany jest na kwasie naturalny metodą fermentacji wielofazowej oraz podkładzie pszennej z dodatkiem drożdży.



CHLEB ŻYTNIO - PSZENNY DLA DIABETYKÓW



Pieczyno o niskim indeksie glikemicznym, zawiera więcej błonnika pokarmowego niż podstawowy chleb baltonowski. Posiada certyfikat Polskiego Stowarzyszenia Diabetyków.



CHLEB PSZENNO - ŻYTNIO Z SOJĄ



Chleb produkowany na naturalnym kwasie, metodą fermentacji wielofazowej z dodatkiem drożdży. Dodatek nasion soi sprawia, że chleb jest bogatym źródłem błonnika i białka.



NIE STOSUJEMY CIASTA MROŻONEGO



DOSKONAŁE PIECZYWO NA PYSZNĄ KANAPKĘ

BUŁKA MAMMA MIA



Produkowana z mąki pszennej z dodatkiem nasion słonecznika, sezamu, siemienia lnianego, soi i otrębów pszennych. Bułka o kształcie podługnym obsypana na powierzchni ziarnami sezamu



BUŁKA MULTI ZIARNO



Przygotowana z mąki pszennej z dodatkiem ziaren słonecznika, sezamu, siemienia lnianego oraz pestek dyni obtoczone w płatkach owsianych i ziarnach słonecznika.



BUŁKA WIELOZIARNISTA



Przygotowana z mąki pszennej metodą jednofazową z dodatkiem drożdży, rozdrobnionych ziaren pszenicy i żyta, otrębów pszennych, ziaren soi i siemienia lnianego.



BUŁKA KAJZERKA



Bułka pszenna wyborowa produkowana na podkładzie pszennej z dodatkiem drożdży.



CIEPŁE BUŁKI PROSTO Z PIECA

PARTNERZY PRAWDZIEGO PIECZYWA

CODZIENNE WYPIEK
W GODZINACH

13.00

15.00

W STAŁEJ OFERCIE
BUŁKI DO SAMODZIELNEGO
WYPIEKU !!!



Kontakt

Spółem PSS w Gnieźnie

62-200 Gniezno

ul. Żnińska 2

tel: 61 424 56 37

produkcja@spolemgniezno.pl

www.spolemgniezno.pl



Znajdź nas na
Facebooku



Znajdź nas na
Facebooku