

P EDM ICKÁ mouka pšeničná jemná celozrnná PLNOHODNOTNÁ



| | |
|--------------|---------|
| íslo výrobku | 308 |
| balení | 1 kg |
| trvanlivost | 6 m síc |
| DPH | 15% |

| | sá ek | kartón | paleta |
|--------------------|-------------------|--------------------|----------------------|
| EAN | 8594006260244 | 8594006262491 | |
| hmotnost | 1 kg | 10 kg | 700 kg |
| rozm r (d x š x v) | 80 x 110 x 160 mm | 400 x 220 x 160 mm | 800 x 1200 x 1200 mm |
| | sá k v kartonu | kartón na pal. | vrstev na palet |
| | 10 | 70 | 7 |
| | druh obalu | druh obalu | kartón na vrstv |
| | sá ek PAP | folie | 10 |

Pšeničná mouka plnohodnotná je vyrobena z vybraných odr d ozimé pšenice p stitel Podkrkonoší, Podorlicka, Polabí a Vyso iny. Šetrnou poskliz ovou úpravou nebyla porušena její p írozená kvalita a klí ící schopnost zrna.

Plnohodnotná mouka vzniká postupným mlecím procesem, p í kterém je zrno o íšt no a semleto v etn obilného klí ku, který z stává sou ástí vstupní suroviny.

Proti standardním sv tlym moukám se vyzna uje vyšším obsahem vlákniny a minerálních látek nap . vápníku, fosforu, selenu, zinku, železa.

Výrobky z plnohodnotné mouky se charakterizují menším objemem, jsou však výrazn vlá n jší a mají delší trvanlivost.

Je vhodná, jak pro výrobu všech peka ských a cukrá ských výrobk , tak pro b žné použití v domácnosti.

Doporu ujeme do domácích pekáren.