



# Piekarnia Tyrolska

Nasze produkty



Piekarnia  
Tyrolska

[www.tyrolska.pl](http://www.tyrolska.pl)

# Bułki



# Baton 400 g

Smukła i długa bułka pszenna przypominająca do złudzenia bagietkę francuską. Idealna na poranne śniadanie z rodziną, wieczorną kolacją oraz jako dodatek do obiadu. Można przygotować z niej kanapki, grzanki, mini przekąski, a nawet zapiekanekę lub hot-doga.

**Alergeny: Gluten**

## Skład:

mąka pszenna,  
sól,

woda,  
drożdże



- 45% mąka pszenna,
- 30% żurek pszenny,
- 23% woda,
- 1,2% sól,
- 0,8% drożdże,



**Bez konserwantów**



**Na podmieocie**



**Bez polepszczy**

Wartość odżywcza w	Masa porcji [g]		*RWS
	100 g	porcja 35	
Wartość energetyczna	1013 kJ 239 kcal	347 kJ 82 kcal	4.0%
Tłuszcz	0.84 g	0.29 g	0.4%
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0.22 g	0.08 g	0.4%
węglowodany	50 g	17 g	6.7%
w tym cukry	0.14 g	0.05 g	0.1%
Błonnik	1.6 g	0.57 g	2.3%
Białko	7 g	2.5 g	4.9%
Sól	0.5 g	0.18 g	2.9%

\* Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/2000 kcal)



# Grahamka mini 30 g

Smakowita bułeczka z maku graham bogatej w błonnik oraz z dodatkiem pszennej podmłody, która poprawia objętość oraz pulchność miększu. Bułka ma delikatny miększ oraz ciekawy owalny kształt. Wszystko to dopełnia złocisto-brązowa skórka.

**Alergeny: Gluten**

## Skład:

mąka grahamka,  
mąka żytnia,  
mąka pszenna,

woda,  
drożdże,  
sól



**Bez konserwantów**



**Na podmłodzię**



**Bez polepszaczy**

		Masa porcji [g]	
		30	
		porcja	*RWS
<b>Wartość odżywcza w</b>	<b>100 g</b>	<b>porcja</b>	<b>*RWS</b>
Wartość energetyczna	990 kJ 234 kcal	294 kJ 70 kcal	4.0%
Tłuszcz	1.5 g	0.46 g	0.7%
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0.32 g	0.09 g	0.5%
węglowodany	44 g	13 g	5.1%
w tym cukry	0.5 g	0.15 g	0.2%
Błonnik	6.3 g	1.9 g	7.5%
Białko	8 g	2.4 g	4.8%
Sól	0.51 g	0.15 g	2.5%

\* Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/2000 kcal)



- 30% woda,
- 25% żurek pszenny,
- 24,4% mąka grahamka,
- 18% mąka pszenna,
- 1,3% sól,
- 1,3% drożdże

# Bułka kajzerka 50 g

Klasyyczna bułeczka pszenna, najbardziej znana i najchętniej kupowana. Chrupiąca i smaczna dzięki dodaniu podmłody do ciasta.

**Alergeny: Gluten**



**Bez konserwantów**



**Na podmłodziu**



**Bez polepszczy**

Masa porcji [g]

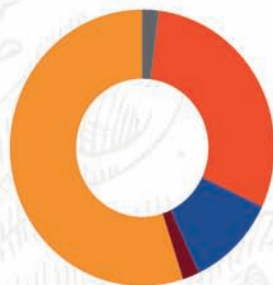
Wartość odżywcza w	50 g		*RWS
	100 g	porcja	
Wartość energetyczna	1013 kJ 239 kcal	507 kJ 119 kcal	6.0%
Tłuszcz	0.84 g	0.42 g	0.6%
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0.22 g	0.11 g	0.5%
węglowodany	50 g	25 g	9.5%
w tym cukry	0.14 g	0.07 g	0.1%
Błonnik	1.6 g	0.81 g	3.2%
Białko	7 g	3.5 g	7.0%
Sól	0.5 g	0.25 g	4.2%

\* Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/2000 kcal)

## Skład:

mąka pszenna,  
sól,

woda,  
drożdże



- 55% mąka pszenna 550,
- 30% podmłoda,
- 11% woda,
- 2% drożdże,
- 2% sól



# Bułka Ciabata z cebulą 40 g

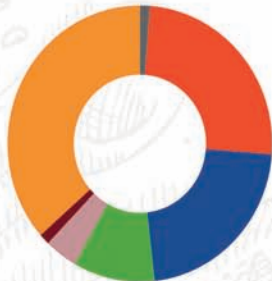
Tworzona identycznie jak bułka ciabatta jednak z dodatkiem cebuli, która dodaje charakterystycznego smaku każdemu smakoszowi tradycyjnego rzemieślniczego pieczywa.

**Alergeny: Gluten**

## Skład:

mąka pszenna,  
sól,

woda,  
drożdże



- 36,5% mąka pszenna,
- 25% żurek pszenny,
- 22% woda,
- 10% cebula prażona,
- 4% bułka tarta,
- 1,3% drożdże,
- 1,2% sól



**Bez konserwantów**



**Bez polepszaczy**



**Z dodatkiem warzyw**



**Na podmłodzie**

Masa porcji [g]

Wartość odżywcza w	40 g		*RWS
	100 g	porcja	
Wartość energetyczna	896 kJ 211 kcal	365 kJ 86 kcal	4.0%
Tłuszcz	0.77 g	0.31 g	0.4%
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0.2 g	0.08 g	0.4%
węglowodany	44 g	18 g	6.8%
w tym cukry	0.28 g	0.11 g	0.1%
Błonnik	1.6 g	0.62 g	2.5%
Białko	6.3 g	2.5 g	5.1%
Sól	0.5 g	0.2 g	3.4%

\* Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/2000 kcal)



# Ciabatta 200 g

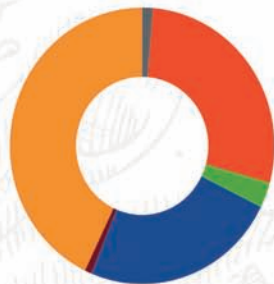
Włoski biały chleb, który w naszej kulturze przyjął się w formie bułki. Główny składnik to mąka pszenna wyrabiana z olejem rzepakowym. Charakteryzuje się dużą porowatością.

**Alergeny: Gluten**

## Skład:

mąka pszenna,  
olej rzepakowy,  
sól,

woda,  
drożdże



- 42,9% mąka pszenna,
- 28% żurek pszenny,
- 24% woda,
- 3% olej rzepakowy,
- 1,3% sól,
- 0,8% drożdże,



**Bez konserwantów**



**Na podmłodzie**



**Bez polepszaczy**

	Masa porcji [g]		
	100 g	porcja	*RWS
<b>Wartość odżywcza w</b>	<b>100 g</b>	<b>porcja</b>	<b>*RWS</b>
Wartość energetyczna	1084 kJ 257 kcal	371 kJ 88 kcal	4.0%
Tłuszcz	4.3 g	1.5 g	2.1%
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0.45 g	0.16 g	0.8%
węglowodany	47 g	16 g	6.3%
w tym cukry	0.13 g	0.05 g	0.1%
Błonnik	1.5 g	0.54 g	2.2%
Białko	6.7 g	2.3 g	4.7%
Sól	0.5 g	0.18 g	2.9%

\* Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/2000 kcal)



# Cięta 70 g

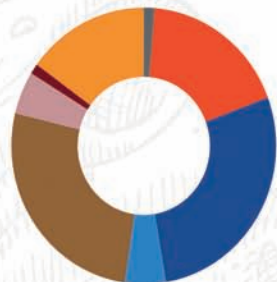
Propozycja pieczywa razowego teraz również w postaci bułki o kwadratowym kształcie w sam raz do przygotowania pysznej i zdrowej kanapki dla wszystkich smakoszy tradycyjnego pieczywa wypiekanego z mąki razowej na naturalnym zakwasie żytnim oraz z dodatkiem pszennej podmłody, która poprawia objętość oraz pulchność miększu. Dodatek nasion słonecznika i płatków owsianych podnosi walory smakowe i zdrowotne pieczywa. Pieczywo żytnie na naturalnym zakwasie żytnim.

**Alergeny: Gluten**

## Skład:

mąka razowa,  
mąka pszenna,  
naturalny zakwas,

woda,  
drożdże,  
sól



- 28% woda,
- 26,5% mąka razowa,
- 18% żurek pszenny,
- 15% mąka pszenna,
- 5% ziarno słonecznika,
- 5% płatki owsiane,
- 1,3% sól,
- 1,2% drożdże



Bez konserwantów



Bez polepszaczy



Na podkładzie

Wartość odżywcza w	Masa porcji [g]		*RWS
	100 g	70 porcja	
Wartość energetyczna	1008 kJ 239 kcal	705 kJ 167 kcal	8.0%
Tłuszcz	3.1 g	2.2 g	3.1%
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0.41 g	0.29 g	1.4%
węglowodany	43 g	30 g	11.7%
w tym cukry	1.3 g	0.93 g	1.0%
Błonnik	6.9 g	4.8 g	19.2%
Białko	6.3 g	4.4 g	8.8%
Sól	0.5 g	0.35 g	5.9%

\* Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/2000 kcal)





# Kajzera mini 30 g

Klasykna bułeczka pszenna, najbardziej znana i najchętniej kupowana.  
Chrupiąca i smaczna.

**Alergeny: Gluten**



**Bez konserwantów**



**Na podłodzie**



**Bez polepszczy**

Masa porcji [g]

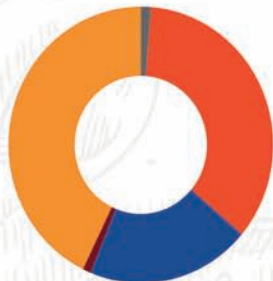
Wartość odżywcza w	100 g	30	
		porcja	*RWS
Wartość energetyczna	1013 kJ 239 kcal	304 kJ 72 kcal	4.0%
Tłuszcz	0.84 g	0.25 g	0.4%
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0.22 g	0.06 g	0.3%
węglowodany	50 g	15 g	5.7%
w tym cukry	0.14 g	0.04 g	
Błonnik	1.6 g	0.49 g	1.9%
Białko	7 g	2.1 g	4.2%
Sól	0.5 g	0.15 g	2.5%

\* Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/2000 kcal)

## Skład:

mąka pszenna,  
sól,

woda,  
drożdże



- 42,8% mąka pszenna,
- 35% żurek pszenny,
- 20% woda,
- 1,2% sól,
- 1% drożdże



# Kwadrat graham 50 g

Do wypieku tej bułki używa się trzech rodzajów mąki. Przede wszystkim mąki graham, jak sama nazwa wskazuje oraz mąki pszennej i żytniej. Pyszna, smaczna i zdrowa.

**Alergeny: Gluten**

## Skład:

mąka grahamka,  
mąka pszenna,  
mąka żytnia,

woda,  
drożdże,  
sól



- 33,6% mąka graham,
- 27% woda,
- 24% żurek pszenny,
- 13% mąka pszenna,
- 1,3% sól,
- 1,1% drożdże



**Bez konserwantów**



**Na podmieście**



**Bez polepszaczy**

Wartość odżywcza w	Masa porcji [g]		
	100 g	50	porcja
Wartość energetyczna	990 kJ 234 kcal	495 kJ 117 kcal	*RWS 6.0%
Tłuszcz	1.5 g	0.77 g	1.1%
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0.32 g	0.16 g	0.8%
węglowodany	44 g	22 g	8.5%
w tym cukry	0.5 g	0.25 g	0.3%
Błonnik	6.3 g	3.1 g	12.6%
Białko	8 g	4 g	8.0%
Sól	0.51 g	0.25 g	4.2%

\* Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/2000 kcal)



# Kwadrat razowy 50 g

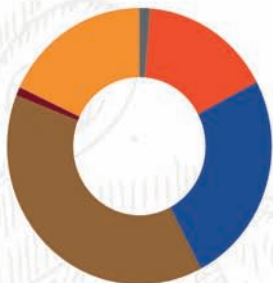
Propozycja pieczywa razowego teraz również w postaci bułki o kwadratowym kształcie w sam raz do przygotowania pysznej i zdrowej kanapki dla wszystkich smakoszy tradycyjnego pieczywa wypiekanego z mąki razowej na naturalnym zakwasie żytnim oraz z dodatkiem pszennej podmłody, która poprawia objętość oraz pulchność miękiszu. Pieczywo żytnie na naturalnym zakwasie żytnim.

**Alergeny: Gluten**

## Skład:

mąka razowa,  
mąka pszenna,  
naturalny zakwas,

woda,  
drożdże,  
sól



- 38,7% mąka razowa,
- 25% woda
- 18% mąka pszenna,
- 16% żurek pszenny,
- 1,3% sól,
- 1% drożdże



**Bez konserwantów**



**Na podmiełdzie**



**Bez polepszaczy**

Masa porcji [g]

50

Wartość odżywcza w	porcja		*RWS
	100 g	50 g	
Wartość energetyczna	1038 kJ 246 kcal	518 kJ 123 kcal	6.0%
Tłuszcz	1.5 g	0.73 g	1.0%
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0.29 g	0.14 g	0.7%
węglowodany	48 g	24 g	9.2%
w tym cukry	1.5 g	0.77 g	0.9%
Błonnik	7.6 g	3.8 g	15.2%
Białko	6.2 g	3.1 g	6.2%
Sól	0.51 g	0.25 g	4.2%

\* Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/2000 kcal)



# Paluch mały 45 g

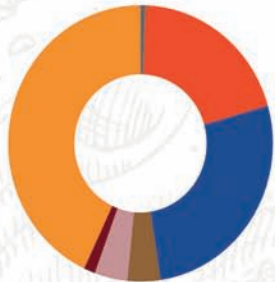
Idealny jako przekąska w ciągu dnia. Jest wyjątkowo mięciutki, co najbardziej przypadło do gustu naszym najmłodszym klientom. Maślany smak palucha i jego kształt to główne atuty tej małej buleczki.

**Alergeny: Gluten**

## Skład:

mąka pszenna,  
margaryna,  
cukier,  
jaja kurcze,

sól,  
woda,  
drożdże



- 43% mąka pszenna,
- 27% woda,
- 20% żurek pszenny,
- 4% cukier,
- 4% margaryna 40%,
- 1,4% drożdże,
- 0,6% sól



**Bez konserwantów**



**Bez polepszaczy**



**Z dodatkiem masła**



**Na podłodzie**

Masa porcji [g]

Wartość odżywcza w	45		*RWS
	100 g	porcja	
Wartość energetyczna	1047 kJ 248 kcal	476 kJ 113 kcal	6.0%
Tłuszcz	3.8 g	1.7 g	2.4%
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	2.1 g	0.96 g	4.8%
węglowodany	46 g	21 g	8.0%
w tym cukry	1.1 g	0.52 g	0.6%
Błonnik	1.5 g	0.67 g	2.7%
Białko	6.6 g	3 g	5.9%
Sól	0.51 g	0.23 g	3.8%

\* Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/2000 kcal)



# Rogal duży 300 g

Jeden z ulubionych produktów na śniadanie. Chrupiący z zewnątrz i miękki w środku. Obsypany makiem i delikatnie zarumieniony. Po zjedzeniu rogal gwarantowany - na twarzy oczywiście!

**Alergeny: Gluten**

## Skład:

mąka pszenna,  
sól,  
woda,

ziarna maku,  
drożdże



- 46,6% mąka pszenna,
- 28% żurek pszenny,
- 20% woda,
- 3% ziarna maku,
- 1,3% sól,
- 1,1% drożdże



**Bez konserwantów**



**Na podłodzie**



**Bez polepszaczy**

Wartość odżywcza w	Masa porcji [g]		
	100 g	35 porcja	*RWS
Wartość energetyczna	1016 kJ 240 kcal	353 kJ 83 kcal	4.0%
Tłuszcz	1.3 g	0.44 g	0.6%
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0.27 g	0.09 g	0.5%
węglowodany	49 g	17 g	6.6%
w tym cukry	0.15 g	0.05 g	0.1%
Błonnik	1.8 g	0.63 g	2.5%
Białko	7.1 g	2.5 g	5.0%
Sól	0.5 g	0.18 g	2.9%

\* Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/2000 kcal)



# Rogal 120 g

Mniejsza wersja śniadaniowego ulubieńca. Ta sama chrupiąca skórka i miękki środek oraz ulubiony smak. Wystarczy odrobina masła, dżem, twarożek i śniadanie mistrzów gotowe!

**Alergeny: Gluten**

## Skład:

mąka pszenna,  
sól,  
woda,

ziarna maku,  
drożdże



- 44,9% mąka pszenna,
- 30% żurek pszenny,
- 20% woda,
- 3% ziarna maku,
- 1,2% sól,
- 0,9% drożdże



**Bez konserwantów**



**Na podmłodzie**



**Bez polepszaczy**

Wartość odżywcza w	Masa porcji [g]		
	100 g	35	porcja
Wartość energetyczna	1016 kJ 240 kcal	353 kJ 83 kcal	*RWS 4.0%
Tłuszcz	1.3 g	0.44 g	0.6%
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0.27 g	0.09 g	0.5%
węglowodany	49 g	17 g	6.6%
w tym cukry	0.15 g	0.05 g	0.1%
Błonnik	1.8 g	0.63 g	2.5%
Białko	7.1 g	2.5 g	5.0%
Sól	0.5 g	0.18 g	2.9%

\* Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/2000 kcal)



# Warszawska 100 g

Oprószone makiem miętuka bułka wykończona zawijasem na górze.  
Wypiekana z długofermentowanego ciasta pszennego na podmłodzie.

**Alergeny: Gluten**

## Skład:

mąka pszenna,  
sól,  
woda,

ziarna maku,  
drożdże



- 38% mąka pszenna,
- 38% żurek pszenny,
- 20% woda,
- 2% ziarna maku,
- 1,1% sól,
- 0,9% drożdże



**Bez konserwantów**



**Na podmłodzie**



**Bez polepszaczy**

Wartość odżywcza w	Masa porcji [g]		
	100 g	100 g porcja	*RWS
Wartość energetyczna	1016 kJ 240 kcal	1016 kJ 240 kcal	12.0%
Tłuszcz	1.3 g	1.3 g	1.8%
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0.27 g	0.27 g	1.3%
węglowodany	49 g	49 g	18.8%
w tym cukry	0.15 g	0.15 g	0.2%
Błonnik	1.8 g	1.8 g	7.2%
Białko	7.1 g	7.1 g	14.3%
Sól	0.5 g	0.5 g	8.4%

\* Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/2000 kcal)



# Wrocławska 80 g

Tradycyjna bułka pszenna. Znana i lubiana od dawien dawna. W konkursie popularności konkurować z nią może jedynie kajzerka, jednak dzięki swej klasycznej recepturze i lubianym przez wszystkich smaku zajmuje zdecydowane prowadzenie.

**Alergeny: Gluten**

## Skład:

mąka pszenna,  
sól,

woda,  
drożdże



**Bez konserwantów**



**Na podmieście**



**Bez polepszczy**

Wartość odżywcza w	Masa porcji [g]		
	100 g	porcja	*RWS
Wartość energetyczna	996 kJ 235 kcal	810 kJ 191 kcal	10.0%
Tłuszcz	0.83 g	0.67 g	1.0%
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0.21 g	0.17 g	0.9%
węglowodany	49 g	40 g	15.2%
w tym cukry	0.14 g	0.11 g	0.1%
Błonnik	1.6 g	1.3 g	5.1%
Białko	7 g	5.6 g	11.2%
Sól	0.5 g	0.4 g	6.7%

\* Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/2000 kcal)



- 50% żurek pszenny,
- 32,4% mąka pszenna,
- 15% woda,
- 1,4% sól,
- 1,2% drożdże





Piekarnia  
Tyrolska

[www.tyrolska.pl](http://www.tyrolska.pl)

# Chleby



# 2x pieczony 600 g

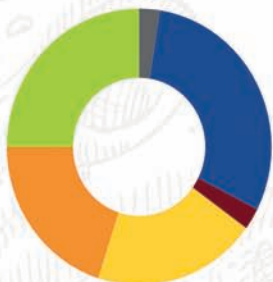
Chłuba naszej piekarni. Chleb pszenno-żytni wypiekany wyjątkowo długo - niemal półtorej godziny w temperaturze nie większej niż 200 stopni Celsjusza. Taki cykl pieczenia sprawia, że skórka staje się dwa razy grubsza, a co za tym idzie - chleb dłużej pozostaje świeży, nie kruszy się i ma wyjątkowe walory smakowe.

**Alergeny:** Gluten

## Skład:

mąka pszenna,  
mąka żytnia,  
woda,

naturalny zakwas,  
drożdże,  
sól



- 30% woda,
- 25% mąka żytnia 720,
- 20% mąka pszenna 750,
- 20% zakwas żytni,
- 2,5% sól,
- 2,5% drożdże



Bez konserwantów



Bez polepszaczy

Wartość odżywcza w	Masa porcji [g]		*RWS
	100 g	porcja 35	
Wartość energetyczna	952 kJ 225 kcal	330 kJ 78 kcal	4.0%
Tłuszcz	1.2 g	0.41 g	0.6%
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0.25 g	0.09 g	0.4%
węglowodany	46 g	16 g	6.3%
w tym cukry	1 g	0.35 g	0.4%
Błonnik	3.1 g	1.1 g	4.4%
Białko	5.9 g	2 g	4.1%
Sól	0.17 g	0.06 g	1.0%

\* Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/2000 kcal)



# Baltonowski 500 g

Jeden z najpopularniejszych chlebów. Wyrabiany na podmłodzie z przewagą mąki pszennej. Wypiekany tradycyjnie w zaparowanym piecu, co pozwala uzyskać smaczną i chrupiącą skórkę.

**Alergeny: Gluten**

## Skład:

mąka pszenna,  
mąka żytnia,  
woda,

naturalny zakwas,  
drożdże,  
sól



- 32% woda,
- 25% mąka żytnia 720,
- 25% mąka pszenna 750,
- 15% zakwas żytni,
- 2% sól,
- 1% drożdże



**Bez konserwantów**



**Na podmłodzie**



**Bez polepszaczy**

Wartość odżywcza w	Masa porcji [g]		
	100 g	porcja 35	*RWS
Wartość energetyczna	1015 kJ 239 kcal	354 kJ 83 kcal	4.0%
Tłuszcz	1.2 g	0.43 g	0.6%
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0.27 g	0.09 g	0.5%
węglowodany	49 g	17 g	6.5%
w tym cukry	0.85 g	0.3 g	0.3%
Błonnik	2.9 g	1 g	4.1%
Białko	6.7 g	2.4 g	4.7%
Sól	0.2 g	0.07 g	1.2%

\* Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/2000 kcal)



# Cebulowy 300 g

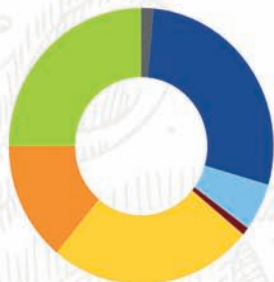
Idealny dla smakoszy prażonej cebulki. W tym pszenno-żytnim chlebie doskonale czuć jej aromat i smak. Efekt ten uzyskujemy poprzez dwunastogodzinne leżakowanie ciasta z cebulą. Największą sprzedaż odnotowujemy - co jest dość oczywiste - w okresie gryp i przeziębień.

**Alergeny: Gluten**

## Skład:

mąka pszenna,  
mąka żytnia,  
woda,  
cebula smażona,

naturalny zakwas,  
drożdże,  
sól



- 28% woda,
- 25% żurek żytni,
- 25% mąka żytnia 720,
- 14% mąka pszenna,
- 5,6% cebula prażona,
- 1,5% sól,
- 0,9% drożdże



Bez konserwantów



Z dodatkiem warzyw



Bez polepszaczy

Wartość odżywcza w	Masa porcji [g]		*RWS
	100 g	porcja 35	
Wartość energetyczna	749 kJ 177 kcal	269 kJ 63 kcal	3.0%
Tłuszcz	0.93 g	0.33 g	0.5%
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0.2 g	0.07 g	0.4%
węglowodany	36 g	13 g	4.8%
w tym cukry	0.82 g	0.29 g	0.3%
Błonnik	2.4 g	0.82 g	3.3%
Białko	4.9 g	1.7 g	3.4%
Sól	0.34 g	0.12 g	2.0%

\* Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/2000 kcal)



# Chia 250 g

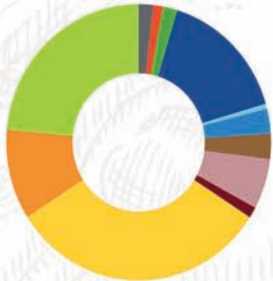
Swą nazwę chleb ten zawdzięcza ziarnom chia, które oprócz mąki pszennej i żytniej są jego głównym składnikiem. Ziarna chia czyli szawlwia hiszpańska, słyną ze swych wyjątkowych wartości odżywczych i właściwości zdrowotnych. Nasiona chia zawierają więcej kwasów omega-3 niż uchodzący za ich skarbnicę niehodowlany łosoś.

**Alergeny: Gluten**

## Skład:

mąka pszenna,  
mąka żytnia,  
woda,  
ziarna szawlwi hiszpańskiej (chia)

naturalny zakwas,  
drożdże,  
sól



- 1,1% drożdże,
- 1% cukier,
- 0,5% mąka ziemniaczana
- 27% żurek żytni,
- 20% mąka żytnia 720,
- 13,4% woda,
- 9% mąka pszenna 750,
- 5% płatki owsiane górskie,
- 2,5% chia,
- 2,5% mąka razowa,
- 1,5% sól,
- 1,5% płatki owsiane górskie posypka,



**Bez konserwantów**



**Bez polepszaczy**

Masa porcji [g]

	100 g	35 porcja	*RWS
<b>Wartość odżywcza w</b>		<b>porcja</b>	
Wartość energetyczna	856 kJ 202 kcal	305 kJ 72 kcal	4.0%
Tłuszcz	1.9 g	0.67 g	1.0%
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0.21 g	0.07 g	0.4%
węglowodany	39 g	14 g	5.3%
w tym cukry	0.7 g	0.25 g	0.3%
Błonnik	2.4 g	0.83 g	3.3%
Białko	6.1 g	2.1 g	4.3%
Sól	0.4 g	0.14 g	2.4%

\* Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/2000 kcal)



# Chleb foremka 500 g

Zdaniem Klientów idealny do robienia tostów i kanapek szkolnych. Zawiera pszenicę i żyto. Jest wyjątkowo wilgotny dzięki temu, że wypiekamy go w specjalnych foremkach. Ma idealny kształt i chrupiącą skórkę ciemnego koloru.

**Alergeny: Gluten**

## Skład:

mąka pszenna,  
mąka żytnia,  
woda,

naturalny zakwas,  
drożdże,  
sól



- 28,7% mąka pszenna 750,
- 28% woda,
- 25% żurek żytni,
- 15% mąka żytnia 720,
- 1,8% drożdże,
- 1,5% sól



**Bez konserwantów**



**Na podłodzie**



**Bez polepszaczy**

Wartość odżywcza w	Masa porcji [g]		
	100 g	35 porcja	*RWS
Wartość energetyczna	854 kJ 202 kcal	293 kJ 69 kcal	3.0%
Tłuszcz	1.1 g	0.37 g	0.5%
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0.23 g	0.08 g	0.4%
węglowodany	41 g	14 g	5.6%
w tym cukry	0.77 g	0.27 g	0.3%
Błonnik	2.6 g	0.9 g	3.6%
Białko	5.6 g	2 g	3.9%
Sól	0.2 g	0.07 g	1.2%

\* Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/2000 kcal)



# Graham 400 g

Jego podstawowy składnik to mąka graham uzyskiwana jako odpad przy produkcji mąki pszennej. Godny polecenia dla osób dbających o zdrowie. Oprócz mąki graham zawiera także mąkę żytnią.

**Alergeny: Gluten**

## Skład:

mąka grahamka,  
mąka żytnia,  
woda,

naturalny zakwas,  
drożdże,  
sól



**Bez konserwantów**

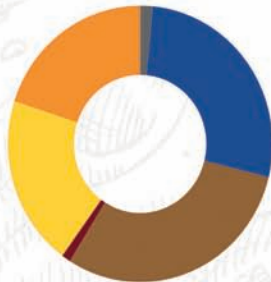


**Bez polepszaczy**

Masa porcji [g]

Wartość odżywcza w	35		
	100 g	porcja	*RWS
Wartość energetyczna	857 kJ 203 kcal	305 kJ 72 kcal	4.0%
Tłuszcz	1.3 g	0.44 g	0.6%
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0.26 g	0.09 g	0.5%
węglowodany	39 g	14 g	5.3%
w tym cukry	0.7 g	0.24 g	0.3%
Błonnik	5.3 g	1.9 g	7.4%
Białko	6.1 g	2.1 g	4.3%
Sól	0.25 g	0.09 g	1.5%

\* Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/2000 kcal)



- 30% mąka grahamka 1850 namoczona,
- 27,4% woda,
- 20% mąka pszenna 750,
- 20% zakwas żytni,
- 1,5% sól,
- 1,1% drożdże



# Domowy 500 g

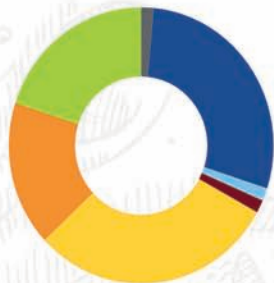
Zadaniem piekarzy przy wypiekaniu chleba domowego jest uzyskanie jak najbardziej wilgotnego i jak najmniejszych porów w cieście. Jest to wyrób pszenno-żytni pieczony ponad godzinę. Mąka Żytnia przed dodaniem zaparzana jest przez 3 godziny w temperaturze ponad 80 stopni. Umączona, popękana skórka czyni pieczywo smacowym i nadaje mu rustykalny wygląd.

**Alergeny: Gluten**

## Skład:

mąka pszenna,  
mąka żytnia,  
woda,

naturalny zakwas,  
drożdże,  
sól



- 30% żurek żytni,
- 28,5% woda,
- 20% mąka żytnia 720,
- 17% mąka pszenna 750,
- 1,5% drożdże,
- 1,5% sól,
- 1,5% sólód



Bez konserwantów



Na podłodzie



Bez polepszaczy

	Masa porcji [g]		
	100 g	35 porcja	
Wartość odżywcza w	100 g	porcja	*RWS
Wartość energetyczna	853 kJ	304 kJ	4.0%
	201 kcal	72 kcal	
Tłuszcz	1 g	0.36 g	0.5%
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0.22 g	0.08 g	0.4%
węglowodany	42 g	15 g	5.6%
w tym cukry	1.1 g	0.4 g	0.4%
Błonnik	3.2 g	1.1 g	4.5%
Białko	4.5 g	1.6 g	3.2%
Sól	0.17 g	0.06 g	1.0%

\* Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/2000 kcal)





# Dyniowy 600 g

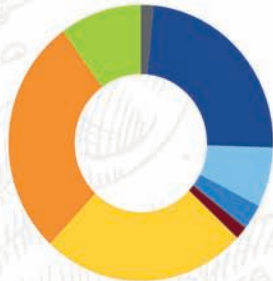
Zdaniem wielu - najsmaczniejszy z naszych chlebów. Miękki i chrupiący jednocześnie. Zawiera bardzo dużą ilość pestek dyni. Foremka obsypana jest pestkami dyni przed włożeniem ciasta co sprawia, że chleb oblepiony jest nimi dookoła.

**Alergeny: Gluten**

## Skład:

mąka pszenna,  
mąka żytnia,  
pestki dyni,

naturalny zakwas,  
drożdże,  
sól



- 28% mąka pszenna 750,
- 25% żurek żytni,
- 24% woda,
- 10% mąka żytnia 720,
- 7% pestki dyni namoczone,
- 3% pestki dyni posypka,
- 1,5% sól,
- 1,5% drożdże



**Bez konserwantów**



**Z dodatkiem warzyw**



**Bez polepszaczy**

Wartość odżywcza w	Masa porcji [g]		*RWS
	100 g	porcja	
Wartość energetyczna	902 kJ 214 kcal	309 kJ 73 kcal	4.0%
Tłuszcz	3,5 g	1,2 g	1,8%
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,68 g	0,24 g	1,2%
węglowodany	38 g	13 g	5,2%
w tym cukry	0,87 g	0,31 g	0,3%
Błonnik	2,8 g	0,99 g	4,0%
Białko	6,1 g	2,1 g	4,3%
Sól	0,34 g	0,12 g	2,0%

\* Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/2000 kcal)



# Lniany 500 g

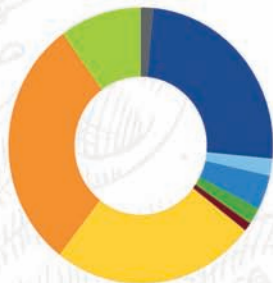
Jest to klasyczny chleb pszenny wzbogacony o zdrowe ziarna. Idealny dla osób, które borykają się z problemami trawiennymi. Duża zawartość siemienia lnianego w tym pieczywie pozytywnie wpływa na procesy trawienne.

**Alergeny: Gluten**

## Skład:

mąka pszenna,  
mąka żytnia,  
woda,  
siemię lniane,

naturalny zakwas,  
drożdże,  
sól



- 29,5% mąka pszenna 750,
- 25% zakwas żytni,
- 25% woda,
- 10% mąka żytnia 720,
- 4% len namoczony,
- 2% płatki owsiane,
- 2% len na posypkę,
- 1,5% sól,
- 1% drożdże



**Bez konserwantów**



**Bez polepszaczy**

Masa porcji [g]

**35**

Wartość odżywcza w	porcja		*RWS
	100 g	porcja	
Wartość energetyczna	903 kJ 214 kcal	328 kJ 77 kcal	4.0%
Tłuszcz	2.1 g	0.75 g	1.1%
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0.3 g	0.11 g	0.5%
węglowodany	41 g	15 g	5.6%
w tym cukry	0.77 g	0.27 g	0.3%
Błonnik	2.7 g	0.94 g	3.7%
Białko	6.3 g	2.2 g	4.4%
Sól	0.21 g	0.07 g	1.2%

\* Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/2000 kcal)

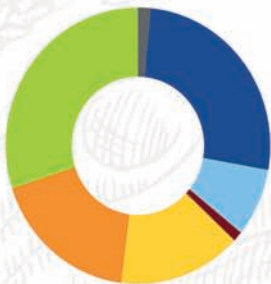


# Łubinowy 1 kg

Ten chleb mieszany wypiekamy na naturalnym zakwasie żytnim oraz z mąki pszennej orkiszowej, wody, soli i drożdży. Udział mąki pszennej orkiszowej jest bardzo wysoki. To odróżnia nasze pieczywo od konkurencyjnego na rynku, gdzie często okazuje się, że chleb nazywany orkiszowy zawiera tylko kilka % mąki orkiszowej. Dzięki wysokiej zawartości orkiszu chleb orkiszowy posiada nie tylko delikatny, wyrafinowany smak. Jest też doskonałą alternatywą żywieniową dla osób cierpiących na choroby cywilizacyjne. Pszenica orkisz posiada wysoką wartość odżywczą. Dostarcza dużej ilości witamin i minerałów, lepiej przyswajalnego błonnika. Wypiek bochnów z dużych kęsów ciasta sprawia, że kromki dłużej zachowują świeżość oraz mają bardzo aromatyczny smak i zapach

**Alergeny: Gluten, łubin**

## Skład:



- 30% mąka żytnia 720,
- 26,3% woda,
- 18% mąka pszenna 750,
- 15% żurek żytni,
- 8% łubin łuskany namoczony,
- 1,5% sól,
- 1,2% drożdże

[www.tyrolska.pl](http://www.tyrolska.pl)



**Bez konserwantów**



**Bez polepszaczy**



# Mazurski 1 kg

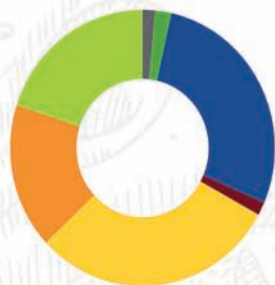
W jego skład wchodzi mąka pszenna oraz kwas żytni. Jest to bardzo duży chleb, który przygotowujemy i wypiekamy przez bardzo długi okres czasu. Wypieczenie jednego bochenka zajmuje do 12 godzin gdyż w jego tworzeniu udział biorą wyłącznie ręce piekarza. Tak jak robiły to nasze Babcie. Posiada grubą skórkę i piękny owalny wygląd.

**Alergeny:** Gluten

## Skład:

mąka pszenna,  
mąka żytnia,  
woda,

naturalny zakwas,  
drożdże,  
sól jęczmienny.



- 30% zakwas żytni,
- 28% woda,
- 20% mąka żytnia 720,
- 17% mąka pszenna 750,
- 2% sól,
- 1,5% sól,
- 1,5% drożdże



Bez konserwantów



Zaprzana mąka  
żytnia



Bez polepszaczy

Masa porcji [g]

35

Wartość odżywcza w	100 g	porcja porcja	*RWS
Wartość energetyczna	913 kJ 216 kcal	323 kJ 76 kcal	4.0%
Tłuszcz	1.1 g	0.38 g	0.5%
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0.23 g	0.08 g	0.4%
węglowodany	45 g	16 g	6.0%
w tym cukry	1.3 g	0.45 g	0.5%
Błonnik	3.6 g	1.2 g	5.0%
Białko	4.6 g	1.6 g	3.2%
Sól	0.2 g	0.07 g	1.2%

\* Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/2000 kcal)



# Mini trójkąt 400 g

Małe co nieco dla wielbicieli maku. Oryginalny trójkątny kształt i chrupkość maku wzbogacona ziarnami słonecznika. Bazuje na mące żytniej.

**Alergeny: Gluten**

## Skład:

mąka żytnia,

mąka pszenna (śladowe ilości),

ziarna słonecznika

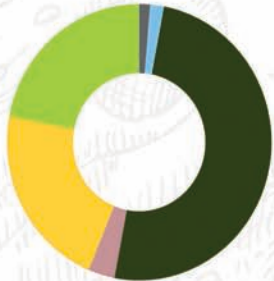
drożdże,

naturalny zakwas,

ziarna maku,

sól,

drożdże



- 50% namoczone ziarno słonecznika,
- 22,8% mąka żytnia 720,
- 21% żurek żytni,
- 3,2% żyto łamane,
- 1,7% mak niebieski,
- 1,3% sól



**Bez konserwantów**



**Bez polepszczyz**

Masa porcji [g]

**35**

Wartość odżywcza w	100 g	porcja	
		porcja	*RWS
Wartość energetyczna	1116 kJ 266 kcal	380 kJ 91 kcal	5.0%
Tłuszcz	11 g	3.8 g	5.5%
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	1.1 g	0.37 g	1.8%
węglowodany	33 g	11 g	4.4%
w tym cukry	1 g	0.36 g	0.4%
Błonnik	4.5 g	1.6 g	6.2%
Białko	6.6 g	2.3 g	4.6%
Sól	0.25 g	0.09 g	1.5%

\* Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/2000 kcal)



# Mini z ziarnami 400 g

Kolejny produkt z serii "w sam raz na raz". Mały i zdrowy a przy tym smaczny chlebek pszenno żytni zawiera takie ziarna jak płatki owsiane, sezam, słonecznik i siemię lniane.

**Alergeny: Gluten, sezam**

## Skład:

mąka żytnia,  
mąka pszenna,  
ziarna słonecznika,  
siemię lniane,  
pestki dyni,  
ziarna soi,

drożdże,  
naturalny zakwas,  
sezam,  
płatki owsiane  
sól,

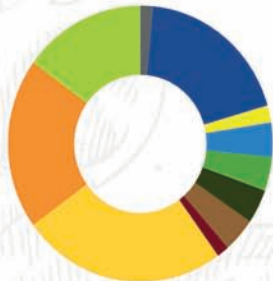
- 25% zakwas żytni,
- 20% mąka pszenna 750,
- 19% woda,
- 15% mąka żytnia 720,
- 1,5% sól,
- 1,5% drożdże,

### Ziarna namoczone

- 4% słonecznik,
- 4% płatki owsiane,
- 4% siemię lniane,
- 4% żyto łamane,

### Posypka

- 2% sezam,



Bez konserwantów



Bez polepszaczy

Wartość odżywcza w	Masa porcji [g]		
	100 g	35 porcja	*RWS
Wartość energetyczna	887 kJ 210 kcal	308 kJ 73 kcal	4.0%
Tłuszcz	4.4 g	1.6 g	2.2%
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0.53 g	0.19 g	0.9%
węglowodany	35 g	12 g	4.7%
w tym cukry	0.64 g	0.22 g	0.2%
Błonnik	2.7 g	0.93 g	3.7%
Białko	6.3 g	2.2 g	4.4%
Sól	0.21 g	0.07 g	1.2%

\* Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/2000 kcal)



# Okragły 900 g

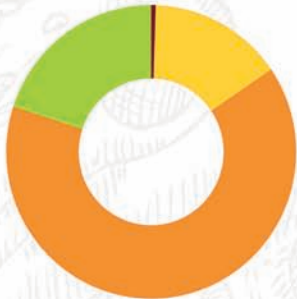
Wytwarzany z mąki pszennej i żytniej. Ciasto dzielone jest i wyrabiane dłońmi piekarza. Chleb zawiera wyjątkowo duże pory dzięki temu, że ciasto przed włożeniem do pieca bardzo długo fermentuje.

**Alergeny: Gluten**

## Skład:

mąka pszenna,  
mąka żytnia,  
woda,

naturalny zakwas,  
drożdże,  
sól



- 64,5% mąka pszenna,
- 20% mąka żytnia,
- 15% naturalny zakwas,
- 0,5% sól i drożdże,



**Bez konserwantów**



**Na podmłodziu**



**Bez polepszaczy**

Wartość odżywcza w	Masa porcji [g]		
	100 g	35 porcja	*RWS
Wartość energetyczna	957 kJ 226 kcal	332 kJ 78 kcal	4.0%
Tłuszcz	1.2 g	0.41 g	0.6%
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0.25 g	0.09 g	0.4%
węglowodany	46 g	16 g	6.2%
w tym cukry	0.8 g	0.28 g	0.3%
Błonnik	2.7 g	0.96 g	3.8%
Białko	6.4 g	2.2 g	4.5%
Sól	0.12 g	0.04 g	0.7%

\* Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/2000 kcal)



# Orkiszowy 1 kg

Ten chleb mieszany wypiekamy na naturalnym zakwasie żytnim oraz z mąki pszennej orkiszowej, wody, soli i drożdży. Udział mąki pszennej orkiszowej jest bardzo wysoki. To odróżnia nasze pieczywo od konkurencyjnego na rynku, gdzie często okazuje się, że chleb nazywany orkiszowym zawiera tylko kilka % mąki orkiszowej. Dzięki wysokiej zawartości orkiszu chleb orkiszowy posiada nie tylko delikatny, wyrafinowany smak. Jest też doskonałą alternatywą żywieniową dla osób cierpiących na choroby cywilizacyjne. Pszenica orkisz posiada wysoką wartość odżywczą. Dostarcza dużej ilości witamin i minerałów, lepiej przyswajalnego błonnika. Wypiek bochnów z dużych kęsów ciasta sprawia, że kromki dłużej zachowują świeżość oraz mają bardzo aromatyczny smak i zapach

**Alergeny: Gluten**



Bez konserwantów



Bez polepszaczy

Masa porcji [g]

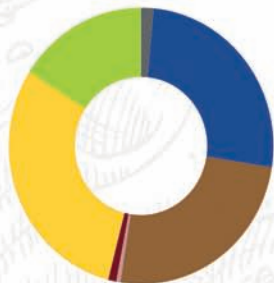
35

porcja

Wartość odżywcza w	100 g	porcja	*RWS
Wartość energetyczna	769 kJ 182 kcal	270 kJ 64 kcal	3.0%
Tłuszcz	0.95 g	0.33 g	0.5%
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0.2 g	0.07 g	0.4%
węglowodany	37 g	13 g	5.0%
w tym cukry	0.67 g	0.23 g	0.3%
Błonnik	2.3 g	0.79 g	3.2%
Białko	5.1 g	1.8 g	3.6%
Sól	0.34 g	0.12 g	2.0%

\* Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/2000 kcal)

## Skład:



- 30% żurek żytni,
- 26% woda,
- 25% mąka pszenna orkiszowa 650,
- 16% mąka żytnia 720,
- 1,5% sól,
- 1% drożdże,
- 0,5% sól,





# Pani Marzeny 1 kg

Chleb wybrany w konkursie na najlepszy wypiek zaproponowany przez naszych Klientów. Pani Marzena z Ostródy, która podzieliła się z nami recepturą na ten chleb, nazywa go królewskim. Bardzo bogaty w składniki chleb pszenny smakuje klientom mimo swej wysokiej ceny. Zawiera on bowiem ziarna słonecznika, pestki dyni, siemię lniane oraz ziarna soi.

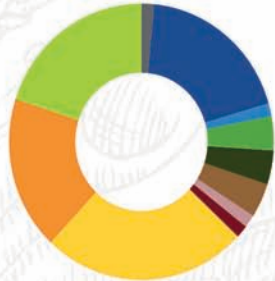
**Alergeny: Gluten, soja, sezam**

## Skład:

mąka żytnia,  
mąka pszenna,  
ziarna słonecznika,  
siemię lniane,  
pestki dyni,  
ziarna soi,

mąka razowa,  
drożdże,  
naturalny zakwas,  
sól,  
drożdże

- 25% zakwas żytni,
- 20% mąka żytnia 720,
- 19% woda,
- 18% mąka pszenna 750,
- 1,5% drożdże,
- 1,5% sól
- Ziarna namoczone
- 4% pestki dyni,
- 4% płatki owsiane,
- 4% słonecznik,
- 1,5% siód jęczmienny,
- Posypka
- 1,5% mąka graham 1850,



Bez konserwantów



Bez polepszaczy

	Masa porcji [g]		
	100 g	35	
	porcja		
Wartość odżywcza w	100 g	porcja	*RWS
Wartość energetyczna	890 kJ 211 kcal	319 kJ 76 kcal	4.0%
Tłuszcz	3.9 g	1.4 g	1.9%
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0.45 g	0.16 g	0.8%
węglowodany	36 g	13 g	4.9%
w tym cukry	0.57 g	0.2 g	0.2%
Błonnik	2.7 g	0.94 g	3.8%
Białko	6.6 g	2.3 g	4.6%
Sól	0.21 g	0.07 g	1.2%

\* Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/2000 kcal)



# Razowy z żurawiną 450 g

Wyjątkowo smaczny i wyjątkowo zdrowy chleb stworzony przez naszych piekarzy. Wypiekany z mąki razowej, żytniej i małej domieszki mąki pszennej. Bardzo duża ilość żurawiny, znanej ze swych właściwości leczniczych, delikatny słodki smak oraz chrupiąca skórka szczególnie przypadły do gustu naszym Klientom.

**Alergeny: Gluten**

## Skład:

Mąka razowa,  
Mąka żytnia,  
mąka pszenna,

żurawina,  
drożdże,  
sól.



- 40% żurek żytni,
- 20% mąka żytnia 720,
- 14,8% woda,
- 12,5% żurawina suszona,
- 10% mąka pszenna 750,
- 1,5% sól,
- 1,2% drożdże



**Bez konserwantów**



**Bez polepszczy**

Masa porcji [g]

Wartość odżywcza w	35		
	porcja		
	100 g	porcja	*RWS
Wartość energetyczna	788 kJ 186 kcal	277 kJ 66 kcal	3.0%
Tłuszcz	1.1 g	0.39 g	0.6%
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0.22 g	0.08 g	0.4%
węglowodany	37 g	13 g	4.9%
w tym cukry	1.5 g	0.53 g	0.6%
Błonnik	5.8 g	2 g	8.1%
Białko	4.2 g	1.5 g	2.9%
Sól	0.23 g	0.08 g	1.3%

\* Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/2000 kcal)



# Razowy 490 g

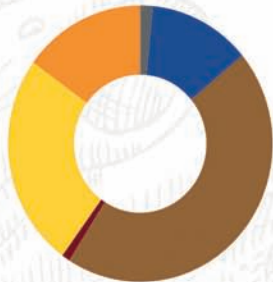
Wielokrotny zdobywca nagrody za najlepszy chleb razowy w regionie. Wypiekany głównie z mąki razowej, która jest typem mąki żytniej z całego przemiału ziarna. Bardzo smaczne i bardzo zdrowe pieczywo. Polecany osobom uczulonym na gluten oraz będącym na diecie.

**Alergeny: Gluten**

## Skład:

mąka razowa,  
mąka żytnia,  
mąka pszenna,  
woda,

naturalny zakwas,  
drożdże,  
sól.



- 45% mąka razowa 2000 namoczona,
- 25% żurek żytni,
- 15% mąka pszenna 750,
- 12,5% woda
- 1,5% sól,
- 1% drożdże



**Bez konserwantów**



**Bez polepszaczy**

Wartość odżywcza w	Masa porcji [g]		*RWS
	100 g	35 porcja	
Wartość energetyczna	913 kJ 216 kcal	319 kJ 75 kcal	4,0%
Tłuszcz	1.3 g	0.45 g	0.6%
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0.25 g	0.09 g	0.4%
węglowodany	43 g	15 g	5.8%
w tym cukry	1.4 g	0.5 g	0.6%
Błonnik	5.9 g	2.1 g	8.3%
Białko	5.1 g	1.8 g	3.6%
Sól	0.25 g	0.09 g	1.5%

\* Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/2000 kcal)



# Razowy - słonecznikowy 400 g

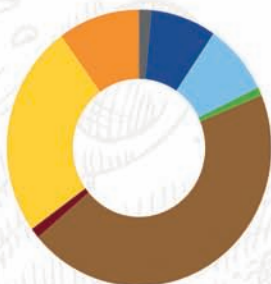
Wytwarzany identycznie jak chleb razowy jednak wzbogacony ziarnami słonecznika w ilości mnogiej. Smaczny, wilgotny i chrupiący.

**Alergeny: Gluten**

## Skład:

mąka razowa,  
mąka żytnia,  
mąka pszenna,  
woda,

naturalny zakwas,  
drożdże,  
sól



- 45% mąka razowa 2000 namoczona,
- 25% żurek żytni,
- 10% mąka pszenna 750,
- 8,3% słonecznik łuskany namoczony
- 8% woda,
- 1,5% sól,
- 1,2% drożdże,
- 1% słonecznik łuskany posypka



**Bez konserwantów**



**Bez polepszaczy**

Masa porcji [g]

Wartość odżywcza w	100 g	35 porcja	*RWS
		porcja	
Wartość energetyczna	958 kJ 227 kcal	336 kJ 80 kcal	4.0%
Tłuszcz	3.6 g	1.3 g	1.8%
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0.45 g	0.16 g	0.8%
węglowodany	40 g	14 g	5.4%
w tym cukry	1.4 g	0.49 g	0.5%
Błonnik	6.2 g	2.2 g	8.7%
Białko	5.6 g	1.9 g	3.9%
Sól	0.25 g	0.09 g	1.5%

\* Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/2000 kcal)



# Słonecznikowy 550 g

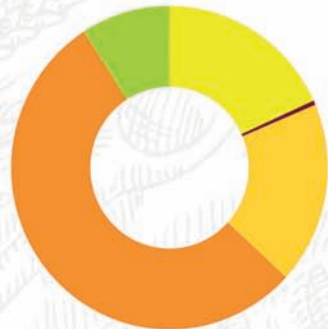
Wypiekany z mąki pszenno żytniej chlebek z dodatkiem słonecznika. Delikatny i chrupiący jednocześnie. Stanowi alternatywę chleba razowego ze słonecznikiem.

**Alergeny: Gluten**

## Skład:

mąka żytnia,  
mąka pszenna,  
ziarna słonecznika,

naturalny zakwas,  
sól,  
drożdże



- 59,5% mąka pszenna,
- 20% ziarna słonecznika,
- 20% zakwas żytni,
- 10% mąka żytnia
- 0,5% sól i drożdże,



**Bez konserwantów**



**Bez polepszaczy**

Masa porcji [g]

**35**

Wartość odżywcza w	100 g	porcja	*RWS
		porcja	
Wartość energetyczna	995 kJ 237 kcal	346 kJ 82 kcal	4.0%
Tłuszcz	7 g	2.5 g	3.5%
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0.71 g	0.25 g	1.2%
węglowodany	35 g	12 g	4.7%
w tym cukry	0.6 g	0.21 g	0.2%
Błonnik	3 g	1.1 g	4.3%
Białko	6.9 g	2.4 g	4.8%
Sól	0.19 g	0.06 g	1.1%

\* Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/2000 kcal)



# Sportowiec 400 g

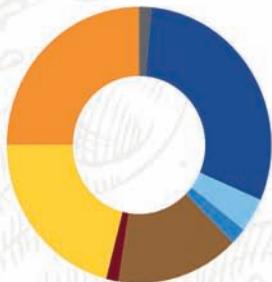
Stworzony z myślą o osobach kochających aktywność fizyczną oraz zawodowo uprawiających sport. Lekki i zdrowy chleb wypiekany z trzech rodzajów mąki: graham, pszennej i żytniej z dodatkiem ziarnami soi oraz ziarnami szawii hiszpańskiej.

**Alergeny: Gluten, soja, sezam**

## Skład:

mąka Graham,  
mąka pszenna,  
mąka żytnia,  
ziarna soi,

ziarna Chia,  
sól,  
drożdże,



- 30% woda,
- 25% mąka pszenna 750,
- 21% zakwas żytni,
- 1,5% sól,
- 1,5% drożdże,

### Namoczone:

- 15% mąka graham 1850,
- 4% chia,
- 2% soja



**Bez konserwantów**



**Bez polepszaczy**

Masa porcji [g]

Wartość odżywcza w	35		*RWS
	100 g	porcja	
Wartość energetyczna	898 kJ 213 kcal	315 kJ 75 kcal	4.0%
Tłuszcz	2.6 g	0.91 g	1.3%
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0.33 g	0.11 g	0.6%
węglowodany	37 g	13 g	5.0%
w tym cukry	0.71 g	0.25 g	0.3%
Błonnik	5.2 g	1.8 g	7.3%
Białko	7.7 g	2.7 g	5.4%
Sól	0.5 g	0.18 g	2.9%

\* Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/2000 kcal)



## Trójkąt - żytnio słonecznikowy 800 g

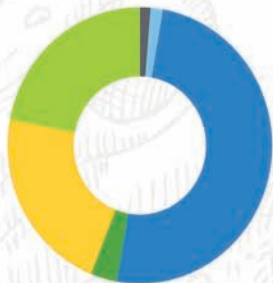
Chleb cieszy się bardzo dużym powodzeniem, mimo wysokiej kaloryczności, bowiem zawiera on aż 32% ziarna słonecznika. Smakuje jednak znakomicie i ma oryginalny trójkątny kształt.

**Alergeny: Gluten**

## Skład:

mąka żytnia,  
mąka pszenna (śladowe ilości),  
ziarna słonecznika

naturalny zakwas,  
sól,  
drożdże



- 50% namoczone ziarno słonecznika,
- 22% mąka żytnia 720
- 21% żurek żytni,
- 3,2% żyto łamane,
- 1,5% słonecznik łuskany posypka,
- 1,3% sól



Bez konserwantów



Minimalna zawartość  
glutenu



Bez polepszaczy

Wartość odżywcza w	100 g	Masa porcji [g]	
		35 porcja	*RWS
Wartość energetyczna	1110 kJ 265 kcal	373 kJ 89 kcal	4.0%
Tłuszcz	11 g	3.7 g	5.3%
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	1 g	0.35 g	1.7%
węglowodany	33 g	11 g	4.4%
w tym cukry	1 g	0.35 g	0.4%
Błonnik	4.2 g	1.5 g	5.9%
Białko	6.4 g	2.2 g	4.5%
Sól	0.25 g	0.09 g	1.5%

\* Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/2000 kcal)



# Wielozbożowy 400 g

Kolejna zdrowa pozycja w naszym asortymencie. Oprócz mąki pszenno żytniej do jego wypieku używamy ziaren słonecznika, sezamu, siemienia lnianego, płatków owsianych i sezamu. Bogactwo składników i pyszny smak.

**Alergeny: Gluten, soja, sezam**

## Skład:

mąka pszenna,  
mąka żytnia,  
woda,  
naturalny zakwas,  
ziarno żyta,  
płatki owsiane,  
pestki dyni,

pestki słonecznika,  
siemię lniane,  
sezam,  
drożdże,  
sól



- 25% żurek żytni,
- 20% mąka żytnia 720,
- 18% woda,

- 13,5% mąka pszenna,
- 1,5% sól,
- 1,5% drożdże,
- Nasiona namoczone**
- 4% słonecznik łuskany,
- 4% płatki owsiane górskie,
- 4% siemie lniane ciemne,
- 4% żyto łamane,
- Nasiona na posypkę**
- 1,5% słonecznik łuskany,
- 1,5% płatki owsiane górskie,
- 1,5% siemie lniane ciemne,



**Bez konserwantów**



**Bez polepszaczy**

Wartość odżywcza w	Masa porcji [g]		*RWS
	100 g	35 porcja	
Wartość energetyczna	903 kJ 215 kcal	324 kJ 77 kcal	4,0%
Tłuszcz	5,5 g	1,9 g	2,8%
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,74 g	0,26 g	1,3%
węglowodany	33 g	12 g	4,4%
w tym cukry	0,73 g	0,26 g	0,3%
Błonnik	3,1 g	1,1 g	4,3%
Białko	6,7 g	2,4 g	4,7%
Sól	0,52 g	0,18 g	3,0%

\* Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/2000 kcal)





# Ziemniaczany 300 g

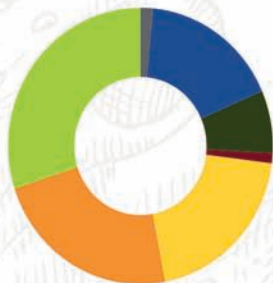
Do wyrobu tego chleba stosujemy ugotowane ziemniaki, które następnie łączą się z mąką pszenną oraz żytnią. Jest to bardzo wilgotne pieczywo o charakterystycznym smaku ziemniaków. Jest to w 100% naturalna receptura, która owocuje zadowoleniem Klientów.

**Alergeny: Gluten**

## Skład:

mąka pszenna,  
mąka żytnia,  
woda,  
naturalny zakwas,

gotowane ziemniaki,  
drożdże,  
sól



- 30% mąka żytnia 720,
- 23% mąka pszenna 750,
- 20% żurek żytni,
- 12% woda,
- 7,3% ziemniaki,
- 1,5% sól,
- 1,2% drożdże



**Bez konserwantów**



**Z dodatkiem warzyw**



**Bez polepszaczy**

Wartość odżywcza w	Masa porcji [g]		
	100 g	35 porcja	*RWS
Wartość energetyczna	757 kJ 179 kcal	265 kJ 63 kcal	3.0%
Tłuszcz	0.89 g	0.31 g	0.4%
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0.19 g	0.07 g	0.3%
węglowodany	37 g	13 g	4.9%
w tym cukry	0.9 g	0.32 g	0.4%
Błonnik	2.7 g	0.94 g	3.7%
Białko	4.3 g	1.5 g	3.0%
Sól	0.34 g	0.12 g	2.0%

\* Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/2000 kcal)



# Żytni babuni 600 g

Tradycyjny chleb pszenno-żytni. Nazwaliśmy go chlebem babuni, żeby podkreślić jego wyjątkowy smak przypominający ten, którym rozkoszowaliśmy się u babci. A wszystko to dzięki odpowiedniej recepturze wypiekania ciasta - 45 minut w temperaturze 240 stopni.

**Alergeny: Gluten**

## Skład:

mąka pszenna,  
mąka żytnia,  
woda,

naturalny zakwas,  
drożdże,  
sól



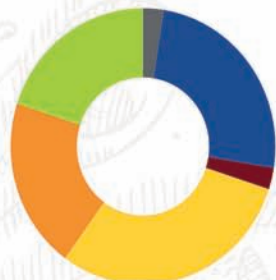
Bez konserwantów



Bez polepszaczy

Wartość odżywcza w	Masa porcji [g]		
	100 g	porcja	*RWS
Wartość energetyczna	952 kJ 225 kcal	330 kJ 78 kcal	4.0%
Tłuszcz	1.2 g	0.41 g	0.6%
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0.25 g	0.09 g	0.4%
węglowodany	46 g	16 g	6.3%
w tym cukry	1 g	0.35 g	0.4%
Błonnik	3.1 g	1.1 g	4.4%
Białko	5.9 g	2 g	4.1%
Sól	0.17 g	0.06 g	1.0%

\* Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/2000 kcal)



- 30% zakwas żytni,
- 25% woda,
- 20% mąka żytnia 720,
- 20% mąka pszenna 750,
- 2,5% sól,
- 2,5% drożdże



# Żytni mini 300 g

Filigranowy chlebek z idealnie chrupiącą skórką. W swym smaku może przypominać chleb wiejski. Produkowany z mąki żytniej. Jak mawiają nasi Klienci: w sam raz na jeden raz! Substytut do pszennych bułeczek.

**Alergeny: Gluten**



Bez konserwantów



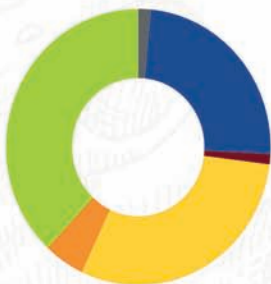
Minimalna zawartość glutenu



Bez polepszaczy

## Skład:

Mąka żytnia, drożdże,  
mąka pszenna (śladowe ilości), sól  
naturalny zakwas,



- 38% mąka żytnia 720,
- 30% żurek żytni,
- 24,3% woda,
- 5% mąka pszenna 750,
- 1,5% sól,
- 1,2% drożdże

Wartość odżywcza w	Masa porcji [g]		
	100 g	porcja	*RWS
Wartość energetyczna	841 kJ 199 kcal	porcja 299 kJ 71 kcal	4.0%
Tłuszcz	1 g	0.36 g	0.5%
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0.21 g	0.08 g	0.4%
węglowodany	42 g	15 g	5.7%
w tym cukry	1.5 g	0.52 g	0.6%
Błonnik	3.8 g	1.3 g	5.4%
Białko	3.5 g	1.2 g	2.5%
Sól	0.34 g	0.12 g	2.0%

\* Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/2000 kcal)



# Żytni wiejski 1 kg

Chleb 100% żytni z chrupiącą skórką na górze. Wypiekany w dużych formach i sprzedawany na wagę. Dzięki dodatkowemu zaparzeniu mąki żytniej, posiada on niesamowitą wilgoć i smak. Jest to nasz domowy sposób na polepszenie jakości pieczywa. Polecany osobom, które mają obniżoną tolerancję na gluten. Wypiek bochnów z dużych kęsów ciasta sprawia, że kromki dłużej zachowują świeżość oraz mają bardzo aromatyczny smak i zapach.

**Alergeny:** Gluten

## Skład:

Mąka żytnia, drożdże,  
mąka pszenna (sładowe ilości), sól  
naturalny zakwas,

  
**Bez konserwantów**

  
**Bez polepszaczy**

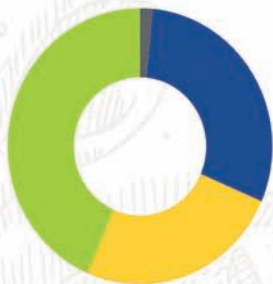


**Minimalna zawartość glutenu**

  
**Zaparzana mąka żytnia**

Wartość odżywcza w	Masa porcji [g]		
	100 g	35 porcja	*RWS
Wartość energetyczna	862 kJ 204 kcal	302 kJ 71 kcal	4.0%
Tłuszcz	1 g	0.36 g	0.5%
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0.22 g	0.08 g	0.4%
węglowodany	43 g	15 g	5.7%
w tym cukry	1.5 g	0.53 g	0.6%
Błonnik	3.9 g	1.4 g	5.5%
Białko	3.7 g	1.3 g	2.6%
Sól	1 g	0.35 g	5.9%

\* Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/2000 kcal)



- 43,5% mąka żytnia 720,
- 30% woda,
- 25% żurek żytni,
- 1,5% sól

