

Chléb se lněnou vlákninou bez lepku 300g NELEPEK

Podrobná charakteristika

Bezlepkový chléb, na kterém si pochutnáte. Je upečený v nové pobočce pekárny Country Life, kde se vyrábí výhradně bezlepkové pečivo. Kromě lepku chléb neobsahuje ani laktózu, vejce, umělá aroma nebo barviva. Základem je pšeničný škrob zbavený lepku, jáhlová a bramborová kaše. Lněné semínko poskytuje vlákninu. Chléb prodáváme balený, vydrží vám bez problémů 9 dní.

- Podobá se běžnému chlebu
- Vyrobený v provozu specializovaném na bezlepkovou výrobu
- Má nízký glykemický index
- Má vysoký obsah vlákniny

Bezlepkové chleby NELEPEK vás překvapí výtečnou chutí. Chleby NELEPEK jsou oblíbené nejen u celiaků, ale i všech vyznavačů zdravého životního stylu.

Složení: pšeničný deproteinovaný škrob, jáhlová kaše, bramborová kaše, **lupinová** mouka, lněná vláknina 4 %, zahušťovadlo: guarová guma, cukr, sůl, chlebové koření, voda, řepkový olej, droždí, konzervant: kyselina sorbová.

Určeno k přímé spotřebě.

Výživové hodnoty na 100 g:

- Energetická hodnota: 855 kJ/203 kcal
- Tuky: 3,5 g, z toho mastné nenasycené kyseliny: 0,49 g
- Sacharidy: 35,4 g, z toho cukry 0,8 g
- Bílkoviny: 4,4 g
- Sůl: 1 g

Doporučené skladování v

domácnosti: chléb vybalte z obalu a uchovávejte v utěrce nebo chlebníku, případně zamraďte. Nechladte v lednici.

Může obsahovat stopy mléka a vajec.



Chléb s pohankou bez lepku 300g NELEPEK

Podrobná charakteristika

Bezlepkový chléb, na kterém si pochutnáte. Je upečený v nové pobočce pekárny Country Life, kde se vyrábí výhradně bezlepkové pečivo. Chléb je bez lepku, laktózy, vajec nebo umělých aromat a barviv. Obsahuje celozrnnou pohankovou mouku, a je tedy dobrým zdrojem vlákniny. Lněné semínko zase dodá omega 3 mastné kyseliny. Chléb prodáváme balený, vydrží vám bez problémů 9 dní.

- Tmavý typ chleba
- Vyrobený v provozu specializovaném na bezlepkovou výrobu
- Má nízký glykemický index
- Má vysoký obsah vlákniny

Bezlepkové chleby NELEPEK vás překvapí výtečnou chutí. Chleby NELEPEK jsou oblíbené nejen u celiaků, ale i všech vyznavačů zdravého životního stylu.

Složení: pšeničný deproteinovaný škrob, celozrnná pohanková mouka 12 %, **lupinová** mouka, lněné semínko, zahušťovadlo: guarová guma, cukr, sůl, chlebové koření, voda, řepkový olej, droždí, konzervant: kyselina sorbová.

Určen k přímé spotřebě.

Výživové hodnoty na 100 g:

- Energetická hodnota: 838 kJ/199 kcal
- Tuky: 3,7 g, z toho nasycené mastné kyseliny: 0,48 g
- Sacharidy: 34 g, z toho cukry: 0,7 g
- Bílkoviny: 4,19 g
- Sůl: 0,95 g

Doporučené skladování v

domácnosti: Chléb vybalte z obalu a uchovávejte v utěrce nebo chlebníku, případně zamraďte. Nechladte v lednici.

Může obsahovat stopy mléka a vajec.



Chléb rustikální bez lepku 300g NELEPEK

Podrobná charakteristika

Bezlepkový chléb, na kterém si pochutnáte. Je upečený v nové pobočce pekárny Country Life, kde se vyrábí výhradně bezlepkové pečivo. Kromě lepku chléb neobsahuje ani laktózu, vejce, umělá aroma nebo barviva. Základem je pšeničný škrob zbavený lepku, jáhlová kaše a škrob z manioku. Lněné semínko poskytuje vlákninu. Chléb prodáváme balený, vydrží vám bez problémů 9 dní.

- Tmavý typ chleba
- Vyrobený v provozu specializovaném na bezlepkovou výrobu
- Má nízký glykemický index
- Má vysoký obsah vlákniny

Bezlepkové chleby NELEPEK vás překvapí výtečnou chutí. Chleby NELEPEK jsou oblíbené nejen u celiaků, ale i všech vyznavačů zdravého životního stylu.

Složení: pšeničný deproteinovaný škrob, jáhlová mouka, maniokový škrob, **lupinová** mouka, bramborové vločky, lněná a jablčná vláknina, maltodextrin, jablečný prášek, zahušťovadlo: guarová guma, cukr, jedlá sůl, chlebové koření, voda, řepkový olej, konzervant: kyselina sorbová.

Určeno k přímé spotřebě.

Výživové hodnoty na 100 g:

- Energetická hodnota: 929 kJ/220 kcal
- Tuky: 3,3 g, z toho nasycené mastné kyseliny: 0,46 g
- Sacharidy: 41 g, z toho cukry: 0,8 g
- Bílkoviny: 4,1 g
- sůl: 0,97 g

Doporučené skladování v domácnosti: chléb vyberte z obalu a uchovávejte v utěrce nebo chlebníku, případně zamraďte. Nechladte v lednici.

Může obsahovat stopy mléka a vajec.

