



Panifcom

FACEM PÂINE VIE PLINĂ DE SĂNĂTATE ȘI BUCURIE!

FIȘĂ DE PRODUS

Codificare: PS 05-F 17

Editie: 01

Revizia: 01 / 01.02.2022

Pâinea lui Ștefan neagra, la tavă, feliată – 500gr

1. **Denumire produs:** Pâinea lui Ștefan neagra, la tavă, feliată – 500gr
2. **Gramaj:** produs feliat, ambalat - 500gr
3. **Categorie:** PANIFICAȚIE/Specialități ambalate
4. **Foto produs:**



5. **Descriere produs:**
 - a. **Categorie produs:** specialități ambalate
 - b. **Descriere produs**

Pâinea lui Ștefan este o specialitate ieșeană, creată după metoda tradițională, cu maia.

Pâinea lui Ștefan are savoarea și căldura unei bunătați care umple casa de amintiri curate și păstrează gustul pâinii coapte în vatra bunicilor, precum și aroma dulceagă de cocă tihnită pusă la dospit sub un ștergar de pânză albă, precum o comoară de preț.

c. **Beneficii produs:**

Beneficiile consumului de pâine cu maia:

Pâinea cu maia este un produs aparte. Gustul specific, textura miezului, coaja crocantă, beneficiile reale pentru sănătate, grija cu care se obține această pâine – toate sunt premize pe care le luăm în seamă atunci când ne propunem să vă oferim sănătoasă și savuroasă Pâine a lui Ștefan.

Este miraculos cum două ingrediente simple precum apa și făina se pot transforma în ceva cu adevărat extraordinar: maiaua. Originară din Egipt unde, în urmă cu 3500 de ani a fost plămădită, maiaua prezintă o serie de beneficii considerabile.

- ✓ Maiaua conduce o fermentație mai lentă, metabolismul microorganismelor implicate nefiind forțat în niciun fel, iar procesele biochimice decurg natural, astfel, pâinea obținută va fi mai ușor de digerat. În aluatul dospit cu maia, carbohidrații complecși sunt parțial descompuși în zaharuri mai simple și mai ușor digerabile, iar proteinele în aminoacizi.



- ✓ Beneficii notabile sunt și pentru diabetici sau pentru persoanele care doresc să își mențină o greutate echilibrată, deoarece maiaua are un indice glicemic scăzut.
- ✓ Ca și parte vie a unei pâini sănătoase, maiaua **conține probiotice** (lactobacillus), elemente vitale pentru sistemul digestiv. Prin dospirea naturală, datorită beneficiilor fermenților, pâinea cu maia recrează populația de bacterii favorabile unui proces digestiv optim.
- ✓ Maiaua conține o multitudine de vitamine: B1-B6, B12, E, magneziu, potasiu, calciu, fosfor, zinc, precum și o mare parte din elementele nutritive din bobul de cereale, eliberate în forme ușor de asimilat de organism. Maiaua dă gustul deosebit al pâinii - **gustul ușor acrișor** - ce va aminti mereu de pâinea făcută cu atâta bunătațe de cei dragi de acasă.
- ✓ Pâinea lui Ștefan cu maia, își păstrează calitățile mai mult timp decât pâinea preparată exclusiv cu drojdie de cultură, calități benefice pentru o masă sănătoasă, dar și savuroasă.

d. Ingrediente:

Ingrediente: Făină integrală de grau de **grâu** (22%), făină neagra de grau de **grâu** (21.5%), maia din făină albă de **grâu** (apă, făină albă de **grâu** 550), apă, fulgi de cartofi 5,5% (cartofi deshidratați 99%), ulei rafinat din floarea soarelui, sare iodată, gluten din **grâu**, drojdie, supliment enzimatic, conservanți (propionat de calciu, acid sorbic).

Alergeni: Gluten

Poate conține urme de: soia și susan

e. Valori nutriționale

Valoare energetică și nutrițională pe 100g

Valori energetice și nutriționale medii		%CR* pentru 100g
Valoare energetică	223kcal/949kj	11.3
Grăsimi	0.36 g	0.5
din care acizi grași saturați	0.1 g	0.5
Glucide	42.7 g	16.4
din care zaharuri	3.8 g	4.2
Proteine	12.4 g	24.8
Fibre		
Sare	1.3 g	21.7

Termen de valabilitate: 4 zile