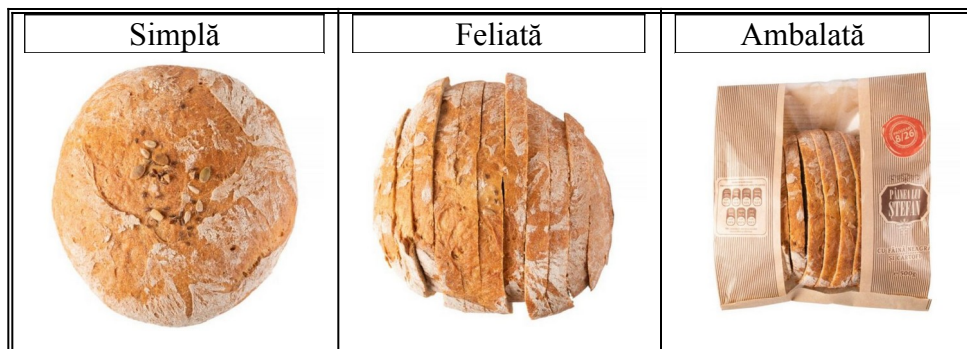




Pâinea lui Ștefan neagră, feliată – 500gr

1. **Denumire produs:** Pâinea lui Ștefan neagră, 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, numai din ingrediente naturale – apă, făină și maia. Cu maia fermentată 26 ore, de către 6 oameni iscusiți.

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.

Pâinea lui Ștefan este un produs Panifcom cu o particularitate aparte, definit de o amprentă irepetabilă, un specific caracteristic, o pâine vie care păstrează un gust deosebit.

Povestea acestei pâini speciale pornește de la Ștefan, nepotul celui care a înființat, în 1924, prima moară din istoria Panifcom și a reînviat această pâine, după rețeta pe care numai el o cunoaște. Pentru a-i da gustul de demult, Pâinea lui Ștefan este creată după metoda tradițională, numai din ingrediente naturale – apă, făină și maia. Și cum nu-i de săgă cu maiaua, pe aceasta o lăsăm o zi întreagă la fermentat. Așa se face că ne trebuie câte 26 de ore de muncă, pasiune și dedicare să înfăptuim pâinea aceasta minunată pe care o ții în mână.

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.



c. Beneficii produs:

Beneficiile consumului de pâine cu maia și făină neagră și integrală de secară:

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.

- ✓ Datorită prezenței fibrelor nesolubile, pâinea integrală accentuează motilitatea intestinală și, prin urmare, este indicată celor care suferă de tulburări ale digestiei.
- ✓ Consumul acesteia nu ridică indicele de zahăr din sânge, de aceea poate fi consumat în cantități moderate chiar și de cei care suferă de diabet.
- ✓ Fiind mai puțin calorică și mai bogată în fibre, pâinea de grâu integral este indicată și celor care urmează o dietă de slăbit și este eficientă pentru dietele echilibrate.
- ✓ Pâinea de secară integrală sau pâinea neagră este bogată în fibre și săruri minerale cum ar fi potasiu și calciu și, natural, nu conține gluten.
- ✓ 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, mereu 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 neagră de grâu 1350 (39%), făină integrală de secară, fulgi de cartofi (5%) (cartofi deshidratați 99%), tărâțe de grâu, făină albă de grâu 650, drojdie, sare iodată, gluten de grâu, conservant (propionat de calciu), emulsifiant (mono și digliceride ale acizilor grași), antioxidant (acid ascorbic), agent de tratare a făinii (L-cisteina), enzime.



Panifcom

FACEM PÂINE VIE PLINĂ DE SĂNĂTATE ȘI BUCURIE!

FIȘĂ DE PRODUS

Codificare: PS 05-F 17

Editie: 01

Revizia: 01 / 01.02.2022

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	220 kcal/934 kJ	11.1
Grăsimi	0.4 g	0.5
din care acizi grași saturați	0.1 g	0.25
Glucide	39.4g	15.2
din care zaharuri	4.4 g	4.9
Proteine	14.7 g	29.4
Fibre		
Sare	1.2 g	20

Termen de valabilitate: 4 zile