

# FIŞĂ DE PRODUS

Codificare: PS 05-F 17

Editie: 01

**Revizia:** 01 / 01.02.2022

### Pâinea Mândria Brutarului feliată – 500gr

1. Denumire produs: Pâinea Mândria Brutarului feliată – 500gr

2. **Gramaj:** produs feliat, ambalat - 500gr

3. Categorie: PANIFICATIE/Specialități ambalate

4. Foto produs:



### 5. Descriere produs:

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

O pâine rumenă și mândră, de i se duce vestea, este întotdeuna o pâine făcută ca pe vremuri, din ingrediente naturale și din maia. Frământată cu grijă de mâinile puternice ale brutarilor noștri, din aluat pufos, odihnită mai apoi la cald, coaptă cu dragoste, ca pe vremurile de mult trecute, după obiceiuri străvechi, pâinea Mândria Brutarului păstrează gustul bogat al tradiției. Mândria Brutarului este plămădită cu maia grijită de noi, fapt ce-i conferă un gust și o textură aparte. Gustul specific, textura miezului, coaja crocantă, beneficiile reale pentru sănătate, grija cu care se obține această pâine – toate sunt premize cu care ne mândrim când vă oferim această pâine.

#### c. Beneficii produs:

Beneficiile Pâinii cu maia:

- ✓ 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.



# FIŞĂ DE PRODUS

Codificare: PS 05-F 17

Editie: 01

**Revizia:** 01 / 01.02.2022

✓ 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 gust deosebit al painii - gustul ușor acrișor - ce va aminti mereu de pâinea făcută cu atâta bunătate de cei dragi de acasă.

#### d. Ingrediente:

<u>Făină albă de grâu 650</u>, 39%, <u>făină albă de grâu</u> 480, 28%, apa, fulgi de cartofi 5 %(cartofi deshidratați 99%), **gluten din grâu**, drojdie, grăsimi vegetale nehidrogenate, sare iodată *Alergeni: Gluten* 

Poate conține urme de: soia și susan

#### e. Valori nutritionale

Valoare energetică și nutrițională pe 100g

Valori energetice si 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	4.2 g	1.05
Proteine	12.4 g	24.8
Fibre		_
Sare	1.3 g	21.7

Termen de valabilitate: 4 zile