**Kváskový chlieb - kuchyňa našich predkov**

Pravý kváskový chlieb je ručne spracovaný chlieb podľa starej tradičnej receptúry, ktorá sa vracia k starým koreňom zdravej kuchyne našich predkov.  
  
Kvásková chlieb neobsahuje droždie, žiadne chemické prísady, rôzne aditíva ako sú stabilizátory, regulátory chuti a pod., ale výhradne chlebový kvások a to zaručuje zachovanie veľkého množstva minerálov a vysokého obsahu vlákniny. Použitie pravého kvásku zabraňuje nadmernému škodlivému množení kvasiniek v organizmu a nevytvára tak podmienky k vzniku kožných chorôb a mykóz a prispieva k zlepšeniu kondície. Kváskový chlieb čistí krv a je zvlášť vhodný pre osoby trpiacich akné, je prospešný nervovému systému, upravuje trávenie a po jeho konzumácii nevzniká zápcha a nadúvanie. Tak isto sa netvorí hlien, ktorý je častou príčinou ochorení ako je nádcha, kašeľ, alergie, zápaly priedušiek a bronchitída.  
  
Prírodnou fermentáciou (kvasením) pre stabilnej teplote a za určitý čas získava tento chlieb výbornú a nezameniteľnú chuť.