## **KOVÁSZOS TERMÉKEK**

**DURUM TERMÉKEK** 

KÉZMŰVES MEGJELENÉSŰ DURUM KENYEREINK CSAK A LEGÉRTÉKESEBB ALAPANYAGOKBÓL KÉSZÜLNEK: 100% DURUMBÚZÁBÓL, AKTÍV HÍG KOVÁSSZAL ÉS HOSSZÚ KELESZTÉSI IDŐVEL.







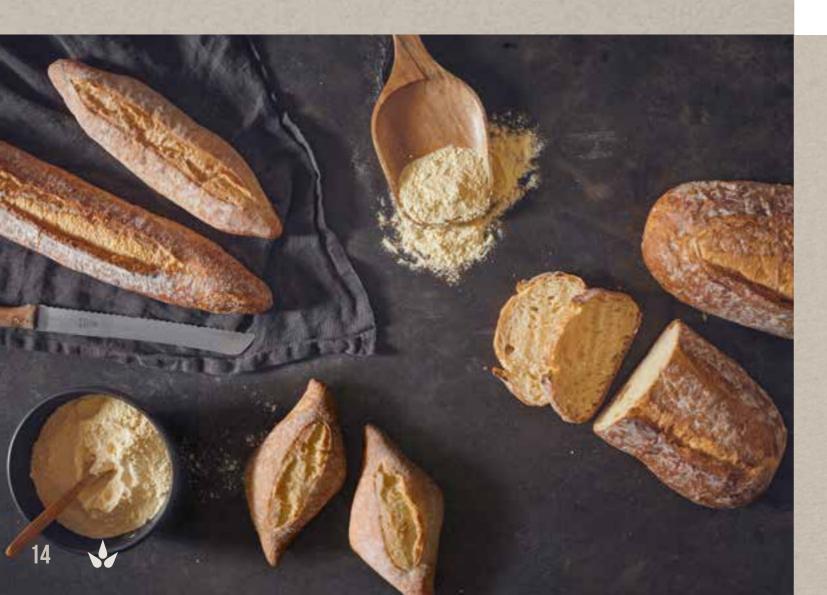
GYÖNYÖRŰ KÉZMŰVES **MEGJELENÉS** 



ARANYSZÍNŰ VÉKONY ROPOGÓS HÉJ



EGYEDI ÍZÉLMÉNY. PIRÍTOTT. MOGYORÓS ÍZVILÁGGAL



## **KOVÁSZOS TERMÉKEK**

## **DURUM TERMÉKEK**

2104606 KOVÁSZOS DURUM VEKNI 2104604 KOVÁSZOS DURUM FÉLBAGETT 2104603 KOVÁSZOS DURUM ROMBUSZ





22°C

210°C

(b) 12-14'



22°C

iii 180°C (b) 11-13'



₱ 70 DB **28 KARTON** 

് 180°C (L) 8-10<sup>3</sup>

A durumbúza több vizet szív fel, így a kenyérbél garantáltan nedves és puha lesz, és nem szárad ki olyan gyorsan. A kenyér tovább marad friss, és hosszabb ideig eltartható.

A hagyományos búzaliszthez képest sokkal több rostot tartalmaz, ami kedvezően hat az emésztésre. A rostok lassítják a szénhidrát felszívódását, ezért a durumbúzából készült termékek fogyasztása után később éhezünk meg. A durumbúzának alacsony a glikémiás indexe (54)\*. A benne lévő keményítőt a szervezet nehezebben tudja lebontani, így a durum termékek fogyasztása után a vércukorszint csak lassabban emelkedik, ezáltal étkezés után hosszabb ideig tart a teltségérzet.

A durumliszt fehérjetartalma (13g/100g) jóval magasabb, mint a hagyományos finomliszté (9,8g/100g), így hozzájárul a napi ajánlott fehérjebevitel biztosításához. Magas a vitamin- és ásványianyag-tartalma. Kiemelkedő a B vitamintartalma, ezen kívül A és E vitaminban is gazdag. A durumliszt értékes ásványi anyagokat, mint pl. vas, magnézium, cink, foszfor, kálium, szelén, és réz - is tartalmaz.

\* a hagyományos búzaliszté 85









KENYÉRFÉLÉK