

KOVÁSZOS KENYEREK

Mint minden jó dologhoz, a kovászos kenyérhez is kiváló minőségű alapanyagokra és elegendő időre van szükség. A készítési és kelesztési folyamat során megfelelő időt adunk arra, hogy kenyérünk kibontakoztathassa ízvilágát, és ezt a vásárlók igazán nagyra fogják értékelni.

A hagyományos kovászos kenyér íze sokkal finomabb, karakteresebb, mint a legtöbb "modern" kenyérnek. A textúrája sokkal levegősebb, a belseje lágyabb, nedvesebb, a héja pedig szebb és ropogósabb.

Lényeges, hogy hosszabb ideig, akár több napig is eltartható, nem szárad ki olyan gyorsan. A megváltozott vásárlói szokások miatt egyre fontosabb az, hogy a termék tovább megőrizze a frissességét, hiszen sokan nem mennek el naponta vásárolni. A kovászos kenyér erre is megoldást kínál.



MIÉRT AJÁNLJUK EGÉSZSÉGTUDATOS VÁSÁRLÓINKNAK?

Egészségesebb, könnyebben emészthető ez a kenyér, mivel a kovász tulajdonképpen "előemésztí" a gabonalisztben található keményítőt. Így a kovászos kenyér fogyasztása a vércukorszintet sem emeli meg annyira, mint az élesztővel készült kenyerek.

Továbbá a kovászos kenyér hosszabb elkészítési ideje (kelesztés, stb.) során a gabonamag fehérjetartalma, azaz a glutén részben már aminosavakra bomlik. Így a kovászos kenyér emésztése kevesebb energiával jár, azaz kisebb megterhelést jelent az emésztőrendszernek.

Alacsonyabb a glikémiás indexe, ezért laktatóbb, kevesebb is elég belőle, fogyasztása után pedig hosszabb ideig tart a jóllakottság érzése.

