

Žermanický chléb

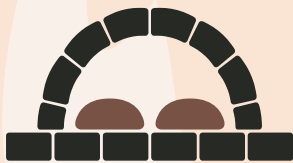
Je jedním z mála ručně vyráběných chlebů na trhu. Je vyráběn z řídkého těsta s vysokým obsahem žitné mouky dle starých postupů. Proto není možné těsto zpracovávat strojově. Tuto nevýhodu a náročnost však vyvažují mnohé klady a kvalita výrobku. Chléb je vynikající, jemně kořeněné chuti, jenž se neztrácí jen správným uchováním chleba - přikrytím plátným ubrouskem nebo utěrkou či uložením v chlebníku. Chcete křupavou kůrku? Nechejte chléb volně položený jeden den na dřevěném prkénku. To snesou pouze nejkvalitnější výrobky na trhu.

Chléb nepatří do igelitu, kde ztrácí vůni i chuť! Přikryjte supermarketový výrobek ubrouskem a nechejte 3 dny prověřit jeho kvalitu. Těsto nepřibarvujeme, nepřidáváme konzervační látky. Mouka, ani žitná, není tmavá, je šedá. Strídka nebarveného chleba nemůže být hnědá! K výrobě nepoužíváme otruby ani ocet. Kvalitní suroviny a přírodní kvas jsou samozřejmostí.

Chléb nedodáváme a nebudeme dodávat, jako mnozí jiní, do potravinových řetězců nadnárodních společností, kde není cílem kvalita, ale snaha prodat vše.

S žermanickým chlebem je zacházeno jako za časnů našich babiček, kdy se prosil za odpuštění každý krajíc spadlý na zem.

Dobrou chuť !!



Pekárna Žermanice