

Pieczywo żytnie 100% - Familijna



Opis produktu

Linia familijnych chlebów żytnich 100% to połączenie wysokiej jakości składników oraz starannie dobranych dodatków. Pieczywo żytnie powstaje z połączenia prostych składników, które pochodzą prosto z natury. Familijna dba o ich odpowiedni dobór. Dzięki temu do produkcji chlebów wykorzystuje się naturalny zakwas żytni przygotowywany od podstaw we własnej kwasowni. Chleby żytnie 100% posiadają wysoką zawartość błonnika pokarmowego pochodzącego z mąki żytniej oraz ze starannie wyselekcjonowanych ziaren. Wśród nich można wymienić m.in. płatki owsiane, pestki dyni, nasiona babki jajowatej czy pęcznik. Linia chlebów żytnich 100% to produkty najwyższej jakości dzięki wdrożonemu Zintegrowanemu Systemowi Zarządzania Jakością i Bezpieczeństwem Żywności zgodnie z wymaganiami normy PN-EN ISO 22000:2006, standardu IFS Food wersji 6, systemu HACCP oraz standardu ORKLA.

- **CHLEB ŻYTNI 100%** Chleb żytni na naturalnym zakwasie żytnim wypiekany w 100% z mąki żytniej. Bardzo wilgotny i syty miękisz, intensywnie kwaskowy smak. Jest źródłem błonnika pokarmowego (6,1 gram w 100 gram produktu).
- **CHLEB ŻYTNI 100% ZE SŁONECZNIKIEM** Chleb żytni na naturalnym zakwasie żytnim wypiekany w 100% z mąki żytniej, bez dodatku drożdży. Zawiera dodatek nasion słonecznika, dekorowany nasionami słonecznika. Wilgotny i syty miękisz z chrupiącym słonecznikiem. Wysoka zawartość błonnika pokarmowego.
- **CHLEB ŻYTNI 100% Z KIEŁKAMI ŻYTNIMI** Chleb żytni na naturalnym zakwasie żytnim wypiekany w 100% z mąki żytniej, bez dodatku drożdży. Zawiera dodatek słodowanych kiełków żytnich. Chleb cechuje wilgotny i syty miękisz z nutą słodczy. Pieczywo zawiera wysoką zawartość błonnika pokarmowego (6,3 gram w 100 gram produktu).
- **CHLEB ŻYTNI 100% BOGACTWO ZIAREN** Chleb żytni 100% na naturalnym zakwasie żytnim bez dodatku drożdży. Zawiera bogatą kompozycję starannie dobranych wysokobiałkowych nasion i ziaren. Posiada niski IG 46,5 potwierdzony badaniami na Uniwersytecie Przyrodniczym we Wrocławiu. Wysoka zawartość błonnika pokarmowego (6,0 gram na 100 gram produktu).
- **CHLEB ŻYTNI 100% BEZ DROŻDŻY** Chleb żytni na naturalnym zakwasie żytnim wypiekany w 100% z mąki żytniej, bez dodatku drożdży. Skórka dekorowana nasionami słonecznika, siemienia lnianego i płatków owsianych. Zawartość soli jest obniżona o 25% w stosunku do innych rodzajów pieczywa. Wilgotny i syty miękisz, długo pozostaje świeży. Wysoka zawartość błonnika pokarmowego.

Produkt z Doliny Baryczy

Nasze pieczywo wypiekane jest z naturalnych składników (nie z gotowych mieszanek) co wyróżnia nas na tle konkurencji. Pieczywo jest powiązane bezpośrednio z misją firmy, jaką jest wypiek zdrowego i pełnowartościowego pieczywa dla całej rodziny.

Co wyróżnia produkt

Familijne pieczywo żytnie 100% to zawartość wyłącznie mąki żytniej, starannie selekcjonowane ziarna oraz własna receptura.

Przyjazność dla środowiska

Pieczywo w sklepach firmowych jest sprzedawane jako produkt niepakowany wyłącznie w tekturowej banderoli. Działanie to ma na celu minimalizację odpadów. Na życzenie Klienta pieczywo może być krojone i zapakowane w papierową torebkę (bez dopłaty).

Przyjazność dla Klienta

Produkty dostępne w naszych sklepach firmowych cechują się krótką datą przydatności do spożycia, personel w sklepach firmowych jest przeszkolony z informacji nt. obowiązującego asortymentu i pracuje wg wyznaczonych standardów. Całą ofertę Klienci mogą znaleźć na stronie www.familijna.pl natomiast w mediach społecznościowych Klienci mogą być w stałym kontakcie z Familijną i dowiadywać się o nowościach i akcjach promocyjnych z pierwszej ręki. Zapraszamy: [Facebook.com/familijna](https://www.facebook.com/familijna) [Instagram.com/familijna](https://www.instagram.com/familijna)

W sprzedaży: ciągłej

Sprzedaż hurtowa

Sprzedaż detaliczna

- na sztuki

Data pierwszego wpisu: 2019-02-15 13:52:49

Data ostatniej aktualizacji: 2024-01-12 13:01:58



Grupa Familijna Sp. z o.o.
ul. Kuźnica Czeszycka 11
56-320 Krośnice
Gmina: Krośnice
Tel: 71 384 56 13
E-mail: marketing@familijna.pl
www.facebook.com/familijna

Punkty świadczenia usług:

Punkt Firmowy Twardogóra

ul. 1 Maja 18
56-416 Twardogóra
Tel: 723 455 551
E-mail: detalinfo@familijna.pl
www.familijna.pl

Punkt Firmowy Żmigród

ul. Sportowa 24
55-140 Żmigród
Tel: 783 855 552
E-mail: detalinfo@familijna.pl
www.familijna.pl

Punkt Firmowy Sułów

ul. Rynek 11 a
56-300 Sułów
Tel: 724 655 557
E-mail: detalinfo@familijna.pl
www.familijna.pl

Punkt Firmowy Milicz, 1 Maja

ul. 1 Maja 8
56-300 Milicz
Tel: 663 955 501
E-mail: detalinfo@familijna.pl
www.familijna.pl

Punkt Firmowy Milicz, Korfantego

ul. pl. Korfantego 3
56-300 Milicz
Tel: 697 702 312
E-mail: detalinfo@familijna.pl
www.familijna.pl

Punkt Firmowy Milicz, Krotoszyńska

ul. Krotoszyńska 14
56-300 Milicz
Tel: 781 677 772
E-mail: detalinfo@familijna.pl
www.familijna.pl

Punkt Firmowy Odolanów

ul. pl. Kościuszki 7
63-430 Odolanów
Tel: 724 577 776
E-mail: detalinfo@familijna.pl
www.familijna.pl

Punkt Firmowy Milicz, Wojska Polskiego

ul. Wojska Polskiego 35
56-300 Milicz
Tel: 723 588 880
E-mail: detalinfo@familijna.pl
www.familijna.pl

Punkt Firmowy Milicz, Makowa

ul. Makowa 24
56-300 Milicz
Tel: 721 899 990
E-mail: marketing@familijna.pl
www.facebook.com/familijna