

Link do produktu: <https://panteramilitary.pl/chleb-wojskowy-trwaly-zytni-pytlowy-20szt-x-400g-p-413.html>



CHLEB WOJSKOWY TRWAŁY ŻYTNI PYTLOWY 20szt x 400g

Cena brutto	234,00 zł
Cena netto	234,00 zł
Dostępność	Niedostępny

Opis produktu

CHLEB WOJSKOWY TRWAŁY NA NATURALNYM ZAKWASIE, BEZ KONSERWANTÓW - ODPORNY NA CZYNNIKI ATMOSFERYCZNE

Chleb ten ze względu na swój długotrwały okres przydatności do spożycia (24 miesiące) i opisane walory odżywcze znalazł szczególne uznanie wśród:

- wojska wszystkich Rodzajów Sił Zbrojnych
- Sił pokojowych (Afganistan, Irak, Macedonia)
- uczestników wypraw dalekomorskich
- uczestników wypraw wysokogórskich
- organizatorów i uczestników Konwojów Humanitarnych
- uczestników rajdów
- Zakładów Karnych

Ponadto może być polecony wszystkim tym osobom, które wykonują swoją pracę przez wiele tygodni na obszarach nieurbanizowanych z dala od sieci handlowych (np. przy wyrębie lasów, budowach gazociągów itp.).

Data ważności: SIERPIEŃ.2024

Opakowanie zbiorcze 20x400g

Składniki: mąka żytnia typ 720 (41,5%), mąka pszenna, mąka żytnia razowa 5%, tłuszcz roślinny, drożdże piekarskie, ekstrakt słodowy jęczmienny, płatki ziemniaczane, sól, mąka sojowa, zawiera żywe kultury bakterii mlekowych.

Wartość odżywcza w 100 g produktu: wartość energetyczna 804 kJ/191 kcal; tłuszcz 2,9 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,8 g; węglowodany 36,2 g, w tym cukry 2,3 g; białko 3,2 g; błonnik 3,3 g; sód 0,5 g.

- Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu

-
- Opakowanie zawiera 1 bochenek chleba
 - Masa netto: 400 g

Chleb pakowany w atmosferze ochronnej w podwójne opakowanie z grubej folii

Chleb ten produkowany jest w oparciu o wyselekcjonowane polskie zboża i charakteryzuje się dużą zawartością witamin z grupy PP, B i E, a przede wszystkim **zwiększoną w stosunku do pieczywa pszennego o ponad 30% zawartością błonnika mającego ogromny wpływ na pracę jelit**. Posiada ponadto dużo niższą kaloryczność w odniesieniu do pieczywa pszennego, nadaje się więc znakomicie dla osób stosujących różnorodne diety odchudzające lub dla osób z nadwagą.

Pełnoziarnisty chleb żytni na naturalnym zakwasie, smaczny i aromatyczny. Wypieczony wyłącznie ze składników wysokiej jakości, **BEZ KONSERWANTÓW I CHEMII**. Słód jęczmienny nadaje mu niepowtarzalnego smaku i aromatu tradycyjnego chleba. Chleb pytlowy to rodzaj pieczywa produkowany z ekskluzywnej mąki pytłowej, czyli kilkakrotnie mielonej i przesiewanej przez pytel.

Chleb jest **gotowy do spożycia zaraz po otwarciu opakowania** w ciągu pół roku od daty produkcji. Po tym czasie powinno się go odświeżyć poprzez podgrzanie (mikrofalówka, piekarnik, garnek z wodą, podgrzewacz bezpłomieniowy, toster, grill, ognisko). Chleb po odświeżeniu, otwarciu i wystygnięciu może zostać porcjowany - smakuje jak świeży chleb prosto z piekarni. Doskonały na kanapki, do zup lub dań. Chleb jest smaczny, aromatyczny i ma doskonałą konsystencję, zadowoli wymagające podniebienie.

METODY ODŚWIEŻANIA:

METODA TRADYCYJNA (WODNA)

Bochenki chleba zanurzyć w gorącej wodzie o temperaturze 90°C bez szczelnego zamykania na okres 30 minut. Następnie chleb należy wyjąć i pozostawić do ostygnięcia, po czym wyjąć z opakowania foliowego i po 20 minutach leżakowania poddawać kromkowaniu.

UWAGA: Chleb gotujemy w podwójnych foliach.

METODA ODŚWIEŻANIA PRZY WYKORZYSTANIU KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Bochenek chleba po usunięciu pierwszej (zewnątrznej) folii wstawić do kuchenki mikrofalowej przy mocy 800W na czas 3 minuty. Następnie ściągnąć folię i po ostygnięciu poddać kromkowaniu.

METODA ODŚWIEŻANIA PRZY WYKORZYSTANIU PIEKARNIKA

Bochenek chleba po usunięciu pierwszej (zewnętrznej) folii wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 90-100°C na czas około 30 minut. Następnie ściągnąć folię i po ostygnięciu poddać kromkowaniu.

METODA ODŚWIEŻANIA PRZY POMOCY TOSTERA

Bochenek chleba po wyjęciu z folii poddajemy kromkowaniu i umieszczamy w tosterze.

METODA CHEMICZNA (PODGRZEWACZ BEZPŁOMIENIOWY)

Bochenek chleba w szczelnym opakowaniu należy umieścić w podgrzewaczu i przykryć, tak by uzyskać jak najlepsze przyleganie. Można dzięki niemu podgrzać posiłek bez konieczności rozpalania ognia lub używania urządzeń elektrycznych. Umieszczony w torebce wkład chemiczny wystarczy zalać wyznaczoną ilością wody. Następuje reakcja chemiczna uwalniająca znaczne ilości ciepła.

UWAGA: Czas podgrzewania zależy od ilości użytych wkładów.