



## VÁNOČNÍ ČAJOVÉ PEČIVO



**hmotnost 300 g**      *minimální trvanlivost do uvedeno na obalu*

*složení:* instantní kukuřičná mouka, instantní rýžová mouka, cukr, tuk, vejce, ořechy, kokos, citron, vanilka, voda, cukrová poleva, čokoládová poleva, marmeláda

pečivo obsahuje sóju, ořechy a vejce

*skladování:* skladujte v suchu, do teploty 25°C

vyrobeno pro



Mráz Agro CZ, s.r.o. ~ Náměstí 25 ~ 394 46 Červená Řečice  
☎ 565 398 211 ~ 📠 565 398 213 ~ [www.MrazAgro.CZ](http://www.MrazAgro.CZ)

cený pro rok 2006

**90, Kč Kč**



## VÁNOČNÍ ČAJOVÉ PEČIVO



**hmotnost 500 g**      *minimální trvanlivost do uvedeno na obalu*

*složení:* instantní kukuřičná mouka, instantní rýžová mouka, cukr, tuk, vejce, ořechy, kokos, citron, vanilka, voda, cukrová poleva, čokoládová poleva, marmeláda

pečivo obsahuje sóju, ořechy a vejce

*skladování:* skladujte v suchu, do teploty 25°C

vyrobeno pro



Mráz Agro CZ, s.r.o. ~ Náměstí 25 ~ 394 46 Červená Řečice  
☎ 565 398 211 ~ 📠 565 398 213 ~ [www.MrazAgro.CZ](http://www.MrazAgro.CZ)

**140,00 Kč**

**oříškové rohlíčky, vanilkové rohlíčky, kokosové cukroví, linecké jemné**

# vánoční bezlepkové čajové pečivo z instantní kukuřičné a rýžové mouky

Vánoční svátky si již málokdo dokáže představit bez chvílky kdy usedá k drobnému sladkému pečivu. Na tento okamžik se připravují všechny domácnosti buď přípravou vlastního pečiva nebo zakoupením z rozsáhlého sortimentu v obchodech.

Tato tradice má své kořeny v polovině devatenáctého století. V současnosti vánoční stoly zdobí drobné pečivo různých tvarů a velikostí. Chutě všech jsou uspokojovány množstvím různých příchutí i druhů struktur, od jemných a tvrdších až po křehké a křupavé. Mezi nejoblíbenější pečivo patří vánoční vanilkové rohlíčky, linecké pečivo a recepty na ně se předávají z generace na generaci jako rodinné stříbro.

### instantní kukuřičná mouka

Instantní kukuřičná mouka je výrobek, který spojuje výhody škrobu a bílkovin, ale bílkoviny v něm přítomné nejsou charakteru lepku – vhodné pro lidi s bezlepkovou dietou – celiatiky. Výhodou instantní kukuřičné mouky je její výroba z velmi kvalitní kukuřičné mouky neboť obsahuje potravinářské zcela speciální antioxidační činidlo, které zabraňuje žluknutí tuku a odebírá kukuřičnému melivu typickou kukuřičnou chuť. Základní předností výrobku je jeho schopnost vázat vodu, dodávání plasticity, ale i odolnost proti mechanickému namáhání. V důsledku přítomnosti bílkovin částečně emulguje.



### instantní rýžová mouka

Instantní rýžová mouka spojuje výhody škrobu a bílkovin, ale přítomné bílkoviny nejsou charakteru lepku – vhodné pro lidi s bezlepkovou dietou – celiatiky. Výhodou instantní rýžové mouky je její výroba z velmi kvalitní hladké rýžové mouky neboť obsahuje potravinářské zcela speciální antioxidační činidlo, které zabraňuje žluknutí tuku. Předností instantní rýžové mouky je její schopnost zahušťovat a stabilizovat za zachování ideální plasticity v pravém reologickém smyslu ve všech koncentracích. Maximální doporučený poměr instantní rýžové mouky a vody je 1:5. Důležité je u instantní rýžové mouky její odolnost mechanická a tepelná, zejména je cenná při zmrazování.



### Objednávky a aktuální informace o složení kazet s cukrovím

Jitka Sibalová

e-mail: [Jitka.Sibalova@MrazAgro.CZ](mailto:Jitka.Sibalova@MrazAgro.CZ)

mobil: 736 648 601