

CHLEB NA ZAKWASIE BEZ KONSERWANTÓW I POLEPSZACZY

Ta kategoria produktów obejmuje pieczywo wytworzone metodą rzemieślniczą z surowców niestandardyzowanych, wolnych od GMO. Zaprezentowana grupa CHLEBÓW NA ZAKWASIE to pieczywo, gdzie zastosowany zakwas jest jedynym czynnikiem rozrostowym. Na przestrzeni czasu powstało kilka linii. Każda zawiera chleby tak dostosowane recepturowo, by stanowić spójną ofertę dla odbiorcy o określonych upodobaniach lub oczekiwaniach kulinarnych.

Linia TRADYCJA PLUS to kilka chlebów z tradycyjnym składem ciasta z dodatkiem (+) znakomitych ziaren, warzyw lub innych oryginalnych surowców.

Linia DAWNE SMAKI może być dla niektórych z nas, smakowym wspomnieniem dawniejszych czasów.

Linia BEZPSZENICZNY to rodzina chlebów dedykowana osobom unikającym w swojej diecie pszenicy.

Linia BEZPSZENICZNE SMAKI ŚWIATA tak jak wcześniej opisana rodzina nie zawiera pszenicy. Dodanie charakterystycznych dla różnych regionów naturalnych składników przełamuje ich smak zaznaczając ich tożsamość.

Linia BEZPSZENICZNE NIE Z TEJ BAJKI to pieczywo nie tylko dla dzieci. N.p. delikatny chleb TYGRYSEK stosowany może być w diecie lekkostrawnej.

Linia PRO LIVE dedykowana jest osobom unikającym glutenu, oraz diabetikom.

Linia BEZPSZENICZNE DUETY - oryginalne połączenie dwóch głównych składników żyta oraz wyrazistego smakowo składnika.

Linia ORKISZOWY Z SERCEM to chleby ze znakomitej mąki orkiszowej z owocowym sercem w różnych wersjach.



CHLEB ŻYCIA w swoich różnych odmianach to trzykrotny zdobywca **LAURU MARSZAŁKA MAZOWSZA** oraz finalistą konkursu **POLSKI PRODUCENT ŻYWNOŚCI**
więcej< chlebzycia.eu>>>o mnie>>>nagrody

CHLEB ŻYCIA NA ZAKWASIE

ZDROWE PIECZYWO W KILKUDZIESIĘCIU ODMIANACH PODANE NA DWA SPOSOBY

SPOSÓB 1

CHLEB RZEMIEŚLNICZY TRADYCYJNY

Ciasto chlebowe prowadzone klasycznie. Długie procesy fermentacyjne oraz tradycyjny sposób wypieku sprawiają, że pieczywo przez pierwsze pięć dni jest znakomite, a w kolejnych dniach bardzo dobre!

SPOSÓB 2

CHLEB RZEMIEŚLNICZY DŁUGOTERMINOWY

Prowadzenie ciasta chlebowego jest podobne jak w przypadku chleba wyżej opisanego. Zachowanie długich procesów fermentacyjnych oraz specjalnie dla niego opracowana metoda wypieku sprawia, że pieczywo opakowane w nowatorski sposób ma około 100 dni gwarancji. Naturalna, choć pracochłonna technika przygotowania tego chleba daje możliwość na zapewnienie sobie zapasów na ewentualne czasowe braki, a nawet sytuacje kryzysowe.

Przechowywanie tego chleba jest niezwykle proste ponieważ nie wymaga on specjalnych miejsc czy nawet warunków chłodniczych.

O JEGO ZASTOSOWANIU W KILKU ZDANIACH:

-Do spożycia bezpośredniego w każdej chwili -bez dodatkowej obróbki termicznej. Otwórz torbę papierową, następnie wyjmij z folii. Krój na bieżąco. Chleb w takiej formie ma nieco bardziej zwartą strukturę, ale jego walory odżywcze zachowują pełną wartość.

Możesz go również podpiec w tosterze, na patelni lub ognisku

-Do odpieku w piekarniku domowym. Uzyskasz znakomity miękki i pachnący chleb. Otwórz torbę papierową tak, by nie uszkodzić folii, w której opakowany jest chleb (pociągnij sznurek z małą etykietą). Zapakowany w folię chleb włóż do nagrzanego na ok. 100°C pieca lub piekarnika na 30 min. Następnie wyjmij z folii i ostudź. Krój na bieżąco

-Do podgrzania w kuchence mikrofalowej. Również uzyskasz miękkie i pachnące pieczywo!.

Otwórz torbę papierową tak, by nie uszkodzić folii, w której opakowany jest chleb (pociągnij sznurek z małą etykietą). Zapakowany w folię chleb włóż do kuchenki mikrofalowej na 3 min. Następnie wyjmij z folii i ostudź. Krój na bieżąco.



ŚWIEŻOŚĆ NA ŻĄDANIE!
Ciepły i pyszny chleb
w każdej chwili >>>
zobacz to w 18 sekund
(film)

<https://youtube.com/shorts/s5ZezYDSfzY?feature=share>



CHLEB ŻYCIA NA ZAKWASIE

PREZENTACJA OPAKOWANIA

SPOSÓB 1

CHLEB RZEMIEŚLNICZY TRADYCYJNY



SPOSÓB 2

CHLEB RZEMIEŚLNICZY DŁUGOTERMINOWY

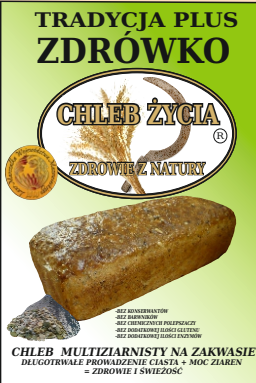
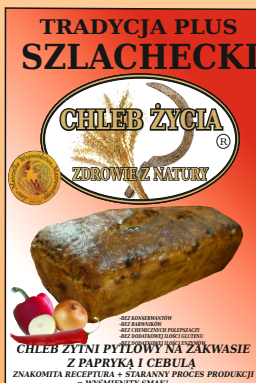
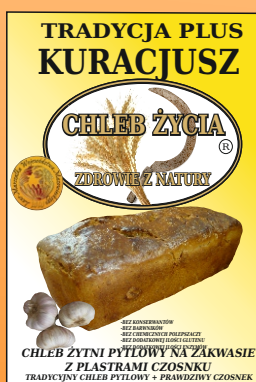


PIECZYWO ŚWIEŻE CHLEB ŻYCIA

LINIA :TRADYCJA PLUS

CHLEB NA ZAKWASIE

- BEZ KONSERWANTÓW, BARWNIKÓW, CHEMICZNYCH POLEPSZACZY,
- BEZ DODATKOWEJ ILOŚCI GLUTENU I ENZYMÓW

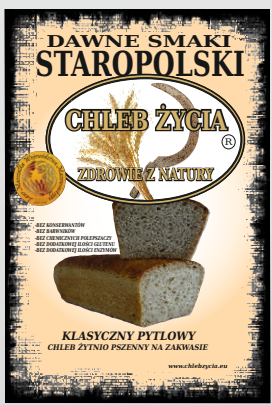
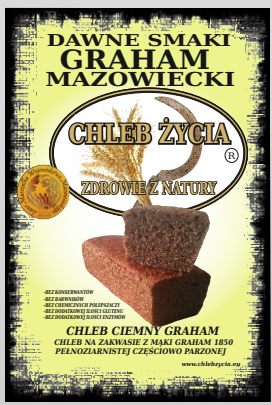
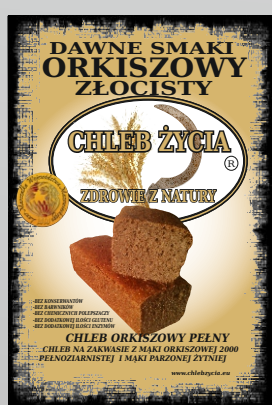
ASORTYMENT	OPIS PIECZYWA	OPIS UŻYTYCH SUROWCÓW	CHLEB DUŻY	CHLEB ŚREDNI
 TRADYCJA PLUS ZDROWKO CHLEB ŻYCIA ZDROWIE Z NATURY CHLEB MULTIZIARNISTY NA ZAKWASIE DŁUGOTERMAŁ PROWADZENIE CIASTA + MOC ZIAREN = ZDROWIE I ŚWIEŻOŚĆ www.chlebzycia.eu	*SZCZEGÓŁOWY OPIS PODUKTU ORAZ UŻYWANYCH SUROWCÓW: chlebzycia.eu zakładka: PRODUKTY Chleb „ZDROWKO” to multiziarnista bomba. Specjalna technologia prowadzenia ciasta pozwoliła na zastosowanie rekordowej ilości ziaren w stosunku do mąki użytej do produkcji tego pieczywa. Ziarna zawarte w tym chlebie to samo zdrowie. Obok tylko niektóre z ich właściwości CHLEB ŻYCIA linia TRADYCJA PLUS w tym chleb „ZDROWKO” to zdobywca 1-go miejsca na MAZOWSZU w 2010 r	*W skutek działania wysokich temperatur w trakcie wypieku, niektóre właściwości surowców ulegają zmianie. Jednak w dużej mierze ich działanie dalej ma dobroczynny wpływ na organizm człowieka Stonecznik-wzmocnienia serce i system nerwowy Dynia-jej składniki pomagają w transporcie cholesterolu, naprawie i zdrowym wzroście komórek organizmu. Siemię lniane-wzmaga perystaltykę jelit, zapobiega zaparciom. Szczególnie cenione przy wszelkich niezbytach i nadkwasotach. Sezam-to źródło naturalnych przeciwutleniaczy, które sprawiają, że komórki ludzkiego ciała wolniej się starzeją. Owies- obniża poziom cholesterolu, ma działanie antyspazmatyczne, przeciwnowotworowe, uspokajające, dobrze wpływa na serce, wzmacnia odporność i układ nerwowy.	0,65 kg 	0,40 kg
 TRADYCJA PLUS SZLACHECKI CHLEB ŻYCIA ZDROWIE Z NATURY CHLEB ŻYJNI PYTLÓWY NA ZAKWASIE Z PAPRYKĄ I CEBULĄ ZNAKOMITA RECEPTURA + STARYMI PROCES PRODUKCJI = WYSMIĘNI SMAC! www.chlebzycia.eu	Chleb „SZLACHECKI” To połączenie prostoty i wykwintności. Tradycyjna cebula , której ze względów zdrowotnych nie powinno się nazywać pospolitą w połączeniu z czerwoną papryką daje niepowtarzalny smak i aromat. Oto kilka cech tych surowców >>> CHLEB ŻYCIA linia TRADYCJA PLUS w tym chleb „SZLACHECKI” to zdobywca 1-go miejsca na MAZOWSZU w 2010 r	Cebula-działanie: dzięki zawartości żelaza w cebuli sprawia, że korzystne w leczeniu niedokrwistości. Przyczynia się do obniżenia ciśnienia krwi, rozrzedza krew, rozpuszcza skrzepy krwi. Obniża poziom cholesterolu LDL i zapobiega atakom serca. Cebula działa korzystnie dla osób, które są w grupie ryzyka osteoporozy, jak i kobiet które, przechodzą menopauzę. Papryka czerwona - bogactwo beta-karotenu. W 70% zaspakają dzienne zapotrzebowanie na tę witaminę. Źródło wit. C, która wzmacnia naszą odporność, a także pomaga w walce ze .Dodatkowo papryka czerwona zawiera rutynę idealną dla osób o kruchych naczynkach krwionośnych.		
 TRADYCJA PLUS KURACJUSZ CHLEB ŻYCIA ZDROWIE Z NATURY CHLEB ŻYJNI PYTLÓWY NA ZAKWASIE Z PŁASTRAMI CZOSNKU TRADYCYJNY CHLEB PYTLÓWY + PRAWDIWY CZOSNEK = ZDROWIE CZERPAĆ Z NATURY www.chlebzycia.eu	KURACJUSZ - z uwagi na silne działanie bakteriologiczne tylko nieliczni potrafią zastosować prawdziwy czosnek w chlebie produkowanym na bazie naturalnych procesów technologicznych. My znaleźliśmy sposób na to, by konsumentowi zaoferować nie tylko niepowtarzalny smak ale i moc prawdziwego czosnku . CHLEB ŻYCIA linia TRADYCJA PLUS w tym chleb „KURACJUSZ” to zdobywca 1-go miejsca na MAZOWSZU	Czosnek -zawiera wiele pochodnych siarki. To właśnie tym substancjom przypisuje się dobroczynne właściwości. Związki te są produkowane niejako przy okazji i służą warzyw do ochrony przeciw atakującymi bulwę grzybami czy bakteriami. Jego spożycie zaczęło również ludzi skutecznie chronić przed bakteriami i grzybami. Ponadto czosnek walczy z wirusami, działa przeciw zakrzepowo, skutecznie rozprawia się z pasożytami, jest także świetnym przeciwutleniaczem. Badania wykazały, że czosnek silnie oddziałuje na naszą trzustkę i pobudza ją do wydzielania insuliny. Dzięki tej swojej unikalnej właściwości jest szczególnie polecany diabetikom.		
 TRADYCJA PLUS RAZOWIEC NA PRAWDIWYM MIODZIE CHLEB ŻYCIA ZDROWIE Z NATURY WZBUDZAJĄCY RAZOWY NA ZAKWASIE Z NATURALNYM PSZCZELIM MIODEM www.chlebzycia.eu	Chleb RAZOWIEC NA PRAWDIWYM MIODZIE - to jeden z nielicznych już na rynku chlebów o naturalnym - ciemnym -nie barwionym,kolorze miększu. Efekt taki uzyskuje się przy użyciu mąki z pełnego przemiału oraz otrąb . Pieczywo tak wytworzone charakteryzuje wyjątkowo duża zawartość błonnika. CHLEB ŻYCIA linia TRADYCJA PLUS w tym chleb „PRAWDIWY RAZOWIEC” to zdobywca 1-go miejsca na MAZOWSZU	Błonnik pokarmowy -pomaga w zaparciach, biegunce i bólach towarzyszących hemoroidom, usprawnia eliminację niestrawionych resztek. Pomaga w walce z otyłością. Błonnik pomaga zrzucić zbędne kilogramy, gdyż wchłania wodę, dzięki czemu pęcznieje i wypełnia żołądek, zmniejszając uczucie głodu, a także opóźniając moment, w którym pożywienie opuszcza żołądek. Obniża również poziom "złego" cholesterolu . Błonnik nierozpuszczalny obniża poziom trójglicerydów we krwi, przez co zmniejsza ryzyko miażdżycy. Stabilizuje stężenie glukozy we krwi. Oczyszcza organizm z toksyn i metali ciężkich. Miód - używamy tylko naturalnego miodu pszczelego.		

PIECZYWO ŚWIEŻE CHLEB ŻYCIA

LINIA : DAWNE SMAKI

CHLEB NA ZAKWASIE

- BEZ KONSERWANTÓW, BARWNIKÓW, CHEMICZNYCH POLEPSZACZY,
- BEZ DODATKOWEJ ILOŚCI GLUTENU I ENZYMÓW

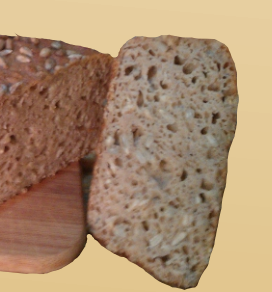
ASORTYMENT	OPIS PIECZYWA	OPIS UŻYTYCH SUROWCÓW	CHLEB DUŻY  0,65 kg	CHLEB ŚREDNI  0,40 kg
	RAZOWIEC WIEZIENNY -pieczywo na zakwasie Metoda prowadzenia ciasta na kwasach piekarniczych to znakomity sposób na uzyskanie dobrej jakości pieczywa. Postanowiliśmy posunąć się jeszcze dalej, a w zasadzie - cofnąć w czasie. Powracamy do zapomnianej już metody parzenia mąki. Ten prosty chociaż pracochłonny zabieg podnosi walory smakowo-zapachowe i naturalnie przedłuża jego świeżość.	Mąka żytnia pełnoprzemiatowa i otręby to bogactwo błonnika. Błonnik pokarmowy -pomaga w zaparciach, bieguncie i bólach towarzyszących hemoroidom, usprawnia eliminację niestrawionych resztek. Pomaga w walce z otyłością. Błonnik pomaga zrzucić zbędne kilogramy, gdyż wchłania wodę, dzięki czemu pęcznieje i wypełnia żołądek, zmniejszając uczucie głodu, a także opóźniając moment, w którym pożywienie opuszcza żołądek. Obniża również poziom "złego" cholesterolu. Błonnik nierozpuszczalny obniża poziom trójglicerydów we krwi, przez co zmniejsza ryzyko miażdżycy. Stabilizuje stężenie glukozy we krwi. Oczyszcza organizm z toksyn i metali ciężkich.		
	CHLEB ŻYCIA STAROPOLSKI -wytwarzany jest podobną metodą jak chleb Razowiec Wiezienny, ale różnica polega na zastosowaniu w nim delikatniejszej mąki żytniej- pytlowej. Dla części konsumentów lubiących pieczywo z przewagą żyta chleby czarne są zbyt „ciężkie” CHLEB ŻYCIA STAROPOLSKI znakomicie znajduje kompromis pomiędzy pieczywem ciemnym a jasnym, którego na rynku jest najwięcej.	Mąki używane do wszystkich produktów firmowanych logo CHLEBA ŻYCIA to mąki nie standaryzowane. Oznacza to, że surowce te nie są „wzbogacane” dodatkową ilością enzymów i glutenu. Nie stosujemy również konserwantów i barwników - również słodowych Tak jak w innych naszych produktach stosujemy tylko naturalne surowce, oraz staranne i cierpliwe metody produkcji, które przekładają się na najwyższą jakość i niezapomniany DAWNY SMAK.		
	GRAHAM MAZOWIECKI -pieczywo z mąki Graham typ 1850. Zawartość tego surowca w stosunku do pozostałych mąk to 70%. Przy czym część tej mąki to mąka parzona, co naturalnie podnosi walory smakowo-zapachowe oraz wpływa na lepszą strukturę i wilgotność miększa naturalnie wydłużając jego trwałość. Poprowadzenie zakwasu przy przygotowaniu tego pieczywa jest technologią żmudną, nie stosowaną już w ostatnim czasie. Jednak właśnie ta metoda wydobywa z mąki Graham to co najlepsze!	Mąka Graham a ściślej mąka Grahama -to typ mąki pszennej z całego ziarna, który swą nazwę zawdzięcza propagatorowi idei zdrowego żywienia -Sylwestrowi Grahamamowi. Graham uznał, że należy ograniczyć czy wręcz zrezygnować ze spożywania białej mąki, a otręby uznał za lekarstwo na złe nawyki żywieniowe. Mąka ta posiada drobno zmielone niemal całe ziarno wraz z jego okrywą owocowo- nasienną, której cenne składniki mają dobroczynny wpływ na zdrowie człowieka. Wewnętrzna część ziarna (bielmo, zarodek i otręby) są silnie rozdrabniane. Gotowy produkt zawiera około 83% bielma, 14,5% otrębów i 2,5% zarodków - ma taki sam skład jak całe ziarno.		
	ORKISZOWY ŻŁOCISTY -to chleb uzyskany z pełnoprzemiatkowej ciemnej mąki orkiszowej typ 2000 z dodatkami niewielkiej ilości mąki żytniej pytlowej. Proporcja orkiszu do żyta została tak dobrana, by jak najlepiej przeprowadzić proces ukwaszania ciasta, nie tracąc walorów cennej mąki orkiszowej, która jest surowcem głównym tego znakomitego produktu. Pieczywo celowo nie zostało wzbogacone ziarnami innych roślin, tak by zadowolić gust tych, którzy szukają smaku i aromatu czystego orkisz.	Orkisz to odmiana dawnej - nie modyfikowanej odmiany pszenicy, popularnej w średniowieczu, obecnie jednak rzadko uprawianej. Mąka orkiszowa uzyskiwana z tego ziarna zawiera więcej białka (13-17 proc.) niż ziarno pszenicy zwyczajnej. Jest od niej także bogatsze w lepiej przyswajalny gluten. Ponadto zawiera więcej cynku, miedzi i selenu oraz witamin A i E. Dominującym kwasem tłuszczowym jest wartościowy dla zdrowia kwas linolenowy. Gatunek tego zboża jest również bogatym źródłem błonnika pokarmowego. Z uwagi na wysoką cenę orkisz jako surowca należy ze szczególną dbałością podchodzić do źródła zapotrzenia, ponieważ pokusa podrobienia (domieszczenia) jest wielka, a wykrycie organoleptyczne mało prawdopodobne.		

PIECZYWO ŚWIEŻE CHLEB ŻYCIA

LINIA :BEZPSZENICZNY

CHLEB NA ZAKWASIE

- BEZ KONSERWANTÓW, BARWNIKÓW, CHEMICZNYCH POLEPSZACZY,
- BEZ DODATKOWEJ ILOŚCI GLUTENU I ENZYMÓW

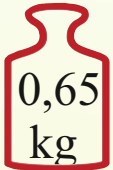
ASORTYMENT	OPIS PIECZYWA	OPIS UŻYTYCH SUROWCÓW	CHLEB DUŻY	CHLEB ŚREDNI
 10 ZIAREN ŻYCIA  CHLEB NA ZAKWASIE BEZPSZENICZNY MULTIZIARNISTY ZDROWIE ZAMKNĘTE W ZIARNACH	„10 ZIAREN ŻYCIA” Wyjątkowy chleb przygotowany z myślą o osobach unikających produktów zawierających pszenicę. Bukiet bardziej znanych oraz unikalnych ziaren podnosi walory zdrowotne uwodząc bogactwem niezwyklej smaków i aromatów. Żmudna technologia wytwarzania przekłada się na najwyższą jakość wilgotnego i sprężystego wnętrza - miększu.	<i>*W skutek działania wysokich temperatur w trakcie wypieku, niektóre właściwości surowców ulegają zmianie. Jednak w dużej mierze ich działanie dalej ma dobroczynny wpływ na organizm człowieka</i> Czarnuszka-zalecana szczególnie alergikom i astmatykom Babka płesznik- reguluje pracę przewodu pokarmowego (jelita) Sezam czarny - bogate źródło manganu -niezbędnego dla kości. Stonecznik-wzmocnienia serce i system nerwowy Dynia-pomaga w naprawie i zdrowym wzroście komórek. Siemie lniane-wzmaga perystaltykę jelit, zapobiega zaparciom. Sezam biały - to źródło naturalnych przeciwutleniaczy. Owies płatkowany - obniża poziom cholesterolu, wzmacnia odporność i układ nerwowy. Jęczmień płatkowany - chroni serce. Zapobiega zaparciom. Żyto płatkowane - obniża poziom cholesterolu		
 OWSIANE ZDROWIE  CHLEB NA ZAKWASIE BEZPSZENICZNY CZARNOZIARNISTY JASNA STRONA CZARNYCH ZIAREN	Chleb bezpszeniczny - „OWSIANE ZDROWIE” Kompozycja mąk: owsianej pełno przemiałowej oraz żytniej z dodatkiem owsa płatkowanego - tworzą niezwykle wewnątrz uzupełnione czarnymi ziarnami siemienia lnianego, czarnuszki, sezamu czarnego i babki płesznik.	Owies-jedna z najcenniejszych roślin zbożowych. Uważa się że zapewnia długowieczność. Naukę zasługuje otoczka nasion owsa, która w prawie niezmienną postaci przechodzi przez cały układ pokarmowy aż do jelita grubego, oczyszczając je ze wszelkich złośliwych, przyczyniających się do powstawania wielu chorób, także nowotworowych. Owies czyści również jelito cienkie, poprawia jego pracę, działa żółciopędnie, i przeciwnowotworowo. Obniża poziom tzw. złego cholesterolu, a podwyższa "dobrego". Owies płatkowany zaleca się w diecie dla diabetyków.		
 JĘCZMIENNE SŁOŃCE  CHLEB NA ZAKWASIE BEZPSZENICZNY ZE SŁONECZNIKIEM ŁĘCIE SŁOŃCE ZŁOTY MIĘKNI NA PODNIE	JĘCZMIENNE SŁOŃCE - to znakomite połączenie tradycyjnych polskich zbóż. Jęczmień pełno przemiałowy oraz płatkowany wraz z żytem i dużą ilością słonecznika stworzyły przyjemny w smaku i aromacie chleb, przeznaczony szczególnie dla tych, którzy eliminują ze swej diety pszenicę	Jęczmień - Działa ochładzająco i nawilżająco. Wspomaga leczenie suchego gorąca w organizmie. Wzmacnia śledzionę, trzustkę, żółdki i jelita. Jest moczopędny. Wspomaga leczenie w biegunkach. Pomaga przy bolesnym i utrudnionym oddawaniu moczu. Dobrze wpływa na pęcherzyk żółciowy, wzmacnia układ nerwowy. Wzmacnia serce, obniża cholesterol. Wpływa na poprawę stanu psychicznego.		
 CZYSTE ŻYTO  CHLEB NA ZAKWASIE BEZPSZENICZNY CZYSTOŻYTNY DŁUGO KOSZCZYĆ MĄK ŻYTNIE	Chleb „CZYSTE ŻYTO”- to rzadki „okaz”. Bardzo trudno spotkać na rynku pieczywo żytnie bez dodatku innych mąk. Pieczywo powstało na bazie różnych mąk żytnich (sitkowa, pytlowa). Zastosowano w nim (podobnie jak w wyżej wymienionych chlebach) mąkę żytnią parzoną, która w naturalny sposób poprawia jakość pieczywa.	Żyto -uspokaja i pomaga myśleć intensywnie. Wzmacnia kości, nerki i wątrobę. Działa przeciw zakrzepowo. Usuwa wilgoć z ciała. Lekko ochładza. Żyto jako chleb pieczony na zakwasie leczy złośliwe w naczyniach krwionośnych, osady wapienne w tętnicach, stosowny przy wysokim ciśnieniu, arteriosklerozie z zaburzeniami widzenia i niesprawnością nóg. Odbudowuje system trawien-ny. Pomaga u osób z anemią.		

PIECZYWO ŚWIEŻE CHLEB ŻYCIA

LINIA :BEZPSZENICZNE SMAKI ŚWIATA

CHLEB NA ZAKWASIE

- BEZ KONSERWANTÓW, BARWNIKÓW, CHEMICZNYCH POLEPSZACZY,
- BEZ DODATKOWEJ ILOŚCI GLUTENU I ENZYMÓW

ASORTYMENT	OPIS PIECZYWA	OPIS UŻYTYCH SUROWCÓW	CHLEB DUŻY 	CHLEB ŚREDNI 
	„KOMOSOWA RADOŚĆ” . Trochę egzotyki w połączeniu z tradycją . Znakomite właściwości komosy ryżowej w trzech odmianach poddano tradycyjnej obróbce i poprowadzono ciasto wytwarzając chleb na zakwasie! Ale to nie jedyna miła niespodzianka. Ziarna występujące przede wszystkim w Ameryce Południowej urozmaico smakami Indii. To niepowtarzalny chleb bez pszenicy!	Quinoa czyli komosa ryżowa. W trzech odmianach: biała , czerwona, czarna. Oto niektóre składniki komosy: Błonnik, witamina C, D, E i witaminy z grupy B kwasy tłuszczowe Omega-3 oraz węglowodany o niskim indeksie glikemicznym Dla kogo szczególnie zaleca się komosę ryżową. -osobom, które unikają glutenu -wegetarianom i weganom, ze względu na wartościowe białko -osobom odchudzającym się, ponieważ zawiera błonnik -diabetykom (niski indeks glikemiczny) -osobom z podwyższonym poziomem złego cholesterolu osobom zagrożonym nowotworami -źródło antyoksydantów		
	„GRYCHANY SKARB ” Smaki, które łączy a nie dzielą . Gryka i produkty z niej wytworzone to skarby naszego regionu. Rosja , Ukraina, Polska, to kraje, w których na dużą skalę wykorzystuje się tę znakomitą roślinę. Smak gryki często uwydatnia się przez palenie ziarna. W chlebie GRYCHANY SKARB znajdziesz grykę w wielu postaciach. Jest również mała niespodzianka-aromatyczna cebula!	Łuska gryki-to potężna dawka błonnika pokarmowego. Łuska gryczana to znakomity środek dla tych, którzy borykają się z problemami trawiennymi, naczyniowymi, jelitowymi oraz toksynami. Aktywność antyoksydacyjna łusek i otrąb gryczanych jest dwukrotnie wyższa niż np. w kaszy gryczanej. Mąka gryczana ciemna. Mąka z niskim indeksem glikemicznym oraz wysoką zawartością białka roślinnego (ponad 12 g/100g) . Wykorzystywana w diecie osób chorych na cukrzycę. Mąka gryczana jasna ma podobny skład i właściwości jak mąka palona. Oto ważniejsze jej składniki: magnez, potas, fosfor, cynk, żelazo, miedź, mangan.		
			W PRZYGOTOWANIU	
				

W PRZYGOTOWANIU

PIECZYWO ŚWIEŻE CHLEB ŻYCIA

LINIA :BEZPSZENICZNY NIE Z TEJ BAJKI

CHLEB NA ZAKWASIE

- BEZ KONSERWANTÓW, BARWNIKÓW, CHEMICZNYCH POLEPSZACZY,
- BEZ DODATKOWEJ ILOŚCI GLUTENU I ENZYMÓW

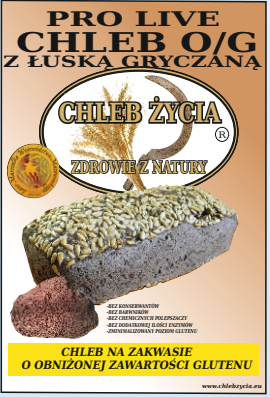
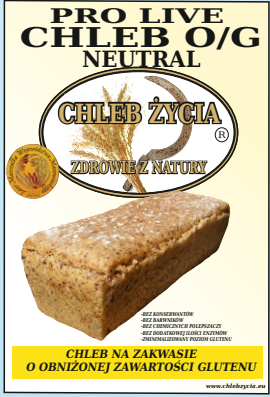
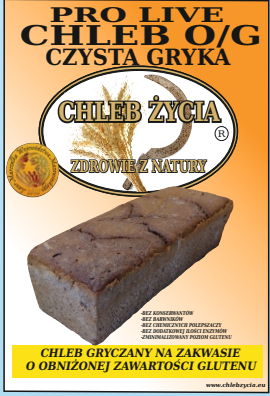
ASORTYMENT	OPIS PIECZYWA	OPIS UŻYTYCH SUROWCÓW	CHLEB DUŻY	CHLEB ŚREDNI
	*SZCZEGÓŁOWY OPIS PODUKTU ORAZ UŻYWANYCH SUROWCÓW: chlebzycia.eu zakładka: PRODUKTY	*W skutek działania wysokich temperatur w trakcie wypieku, niektóre właściwości surowców ulegają zmianie. Jednak w dużej mierze ich działanie dalej ma dobroczynny wpływ na organizm człowieka	0,65 kg	0,40 kg
	„TYGRYSEK” Chleb specjalnie stworzony dla osób preferujących delikatne pieczywo wytworzone bez pszenicy. Użyto bardzo delikatnej, rzadko spotykanej mąki żytniej typ 500 oraz mąki ryżowej. Ciasto poprowadzono bez użycia drożdży stosując świeży zakwas żytni. Zalecany nie tylko діećciom. Chleb znakomity dla osób unikających pieczywa „ciężkiego”	Żyto -uspokaja i pomaga myśleć intensywnie. Wzmacnia kości, nerki i wątrobę. Działa przeciw zakrzepowo. Usuwa wilgoć z ciała. Lekko ochładza. Żyto jako chleb pieczony na zakwasie łeczy złoży tłuszczowe w naczyniach krwionośnych, osady wapienne w tętnicach, stosowny przy wysokim ciśnieniu, arteriosklerozie z zaburzeniami widzenia i niesprawnością nóg. Odbudowuje system trawien-ny. Pomaga u osób z anemią. Ryż i mąka z niego uzyskana to bogactwo składników korzystnych dla zdrowia. Oto kilka z nich : mangan, magnez, fosfor oraz wszystkie witaminy z grupy B.		
	„TAJEMNICZY OGRÓD” Znakomity mocno owocowy chleb nie tylko dla dzieci. Naturalna słodycz owoców zatopiona w delikatnym bezpszenicznym miększu sprawia, że niektórzy jedzą go bez żadnych dodatków. Świetnie pasuje do dań i kanapek serwowanych z różnymi serami. Pasuje również do kanapek z wędliną gdzie połączenie to daje zaskakujące doznania kulinarne.	Morela- owoce te mają silne działanie zasadotwórcze i znajdują zastosowanie w leczeniu nadkwasoty, dlatego warto o nich pamiętać przy występowaniu zgagi. Morele zawierają najwięcej wit.A wśród wszystkich owoców. Śliwki - suszone śliwki neutralizują nadmiar wydzielanych kwasów trawiennych, działają pobudzająco na ruchy perystaltyczne jelit - zapobiegają zaparciom. Są bogate w błonnik ułatwiają spalanie tłuszczu Żurawina- ma dobroczynne działanie na układ pokarmowy oraz jamę ustną, zapobiegają tworzeniu się kamieni nerkowych. Obniżają stężenie złego cholesterolu. Pomagają w powrocie do kondycji po zawale		
			W PRZYGOTOWANIU	
				
			W PRZYGOTOWANIU	

PIECZYWO ŚWIEŻE CHLEB ŻYCIA

LINIA :PRO LIVE

GRUPA: O/G (OBNIŻONY GLUTEN)

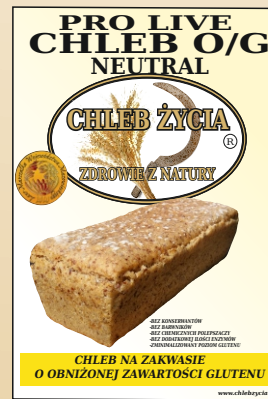
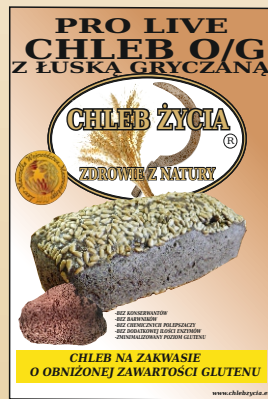
- BEZ KONSERWANTÓW, BARWNIKÓW, CHEMICZNYCH POLEPSZACZY,

ASORTYMENT	OPIS PIECZYWA	OPIS UŻYTYCH SUROWCÓW	CHLEB DUŻY	CHLEB ŚREDNI
	*SZCZEGÓŁOWY OPIS PODUKTU ORAZ UŻYWANYCH SUROWCÓW: chlebzycia.eu zakładka: PRODUKTY			
	CHLEB O/G Z AMARANTUSEM – to pieczywo wyjątkowe. Poza walorami dietetycznymi dla osób wrażliwych na gluten (patrz opis) chleb ten wyróżnia wyjątkowo duża zawartość AMARANTUSA. (7% w stosunku do surowców sypkich) Dodatki: amarantus mielony, siemę lniane Mąki: specjalistyczna O/G : skrobia pszenna z wytrąconym glutenem, ryżowa, kukurydziana	AMARANTUS właściwości: Wartościowe białko W nasionach amarantusa jest go więcej niż w mleku. Białko amarantusa posiada wszystkie aminokwasy egzogenne (zwłaszcza dużo lizyny). Jest to białko o niezwykle wysokim stopniu przyswajalności, którego ilość podczas odpowiednich procesów technologicznych nie obniża się Cenne kwasy tłuszczowe W nasionach znajduje się również dużo jedno i wielonasyconionych kwasów tłuszczowych, ze sporym udziałem bardzo cenionych ze względów zdrowotnych kwasów GLA. Ponadto AMARANTUS to: Źródło błonnika pokarmowego Niezbastopione pierwiastki Lekkostrawna skrobia		
	CHLEB O/G Z ŁUSKĄ GRYZANĄ – bomba błonnikowa uzbrojona w antyoksydanty. Poza walorami dietetycznymi dla osób wrażliwych na gluten (patrz opis) chleb ten wyróżnia wyjątkowo duża zawartość ŁUSKI GRYZANEJ (7% w stos/ surowców sypkich) Dodatki: łuska gryki mielona, siemę lniane Mąki: specjalistyczna O/G : skrobia pszenna z wytrąconym glutenem, ryżowa, kukurydziana	ŁUSKA GRYZANA właściwości: Działanie antyoksydacyjne Łuska gryczana to cenny składnik tego pieczywa skierowany nie tylko dla osób z wrażliwością na gluten ale również dla tych, którzy borykają się z dużymi problemami trawiennymi, naczyniowymi, jelitowymi (typ zaparcia, wzdęcia) oraz toksynami. Aktywność antyoksydacyjna łusek i otrąb gryczanych jest dwukrotnie wyższa niż np.. w kaszy gryczanej . Właściwości probiotyczne Łuska gryczana wykazuje właściwości probiotyczne ponieważ powoduje wzrost bakterii kwasu mlekowego w przewodzie pokarmowym. Ponadto ŁUSKA GRYKI to: Potężna dawka błonnika		
	CHLEB O/G NEUTRAL - chleb ten przygotowano z myślą o osobach unikających glutenu i wrażliwych na wszelkiego rodzaju smaki (np. amarantusa). Dodatki: bez dodatków Mąki: specjalistyczna O/G : skrobia pszenna z wytrąconym glutenem, ryżowa, kukurydziana	.MĄKA KUKURYDZIANA właściwości: Mąka z kukurydzy bogata jest w witaminy i składniki mineralne, jest też cennym źródłem kwasów OMEGA-3. Jej składniki m.in. selen, witamina E i beta-karoten to „strażnicy” chroniący przed wolnymi rodnikami. Podnosi odporność i przedłuża młodość. Dwa silne antyoksydanty: luteina i zeaksantina pomagają chronić siatkówkę żółtą oka przed zwyrodnieniem. Kukurydza jest naturalnie bezglutenowa. MĄKA RYŻOWA właściwości: Mąka ryżowa to bogactwo składników korzystnych dla zdrowia. Oto kilka z nich : mangan, magnez, fosfor oraz wszystkie witaminy z grupy B. Ponadto, nie ma w niej cholesterolu. Mąka ryżowa jest również naturalnie bezglutenowa.		
	CHLEB O/G CZYSTA GRYKA - wyjątkowe pieczywo uzyskane z naturalnie bezglutenowych komponentów gryczanych dla wyrafinowanych smakoszy. Dodatki: cebula suszona, łuska gryki , cukier trzcinowy brązowy Mąki: gryczana palona, gryczana jasna, gryczana parzona	MAKAGRYCZANAPALONA właściwości: Mąka z wysoką zawartością białka roślinnego (ponad 12 g/100g) . Wykorzystywana w diecie osób osłabionych chcących przyspieszyć powrót do zdrowia. Odpowiednia dla wegetarian i wegan. Zawiera 10% błonnika i jest oczywiście naturalnie bezglutenowa. MAKAGRYCZANAJASNA właściwości: Mąka gryczana jasna posiada właściwości podobne do mąki ciemnej. Dodatkowo w obu mąkach znajdują się następujące składniki: duża zawartość magnezu (251mg/100g), potasu (577mg/100g) i fosforu (337mg/100g), odpowiedzialnego za odporność organizmu cynku (3,1mg/100g) i ważnego w procesach krwiotwórczych żelaza (4,1mg/100g). Ponadto : wapń (41mg/100g), niewiele sodu (11mg/100g), miedź, mangan. W mące tej nie występuje gluten.		

PIECZYWO ŚWIEŻE CHLEB ŻYCIA

BEZ KONSERWANTÓW, BARWNIKÓW, CHEMICZNYCH POLEPSZACZY,

LINIA :PRO LIVE
GRUPA: O/G (OBNIŻONY GLUTEN)



INFORMACJA O PRODUKTACH O/G :

Mąka specjalistyczna O/G oraz mieszanki (wyprodukowane przez nas) na bazie, których powstaje pieczywo świeże O/G - to produkty o obniżonej zawartości glutenu do poziomu, który wg norm europejskich określa się jako produkt bezglutenowy. Z kilku istotnych powodów nie stosujemy jednak tego określenia. Niżej podajemy stosowne wyjaśnienie licząc na wykorzystanie tej wiedzy do świadomego zakupu naszych wyrobów.

Coraz powszechniejszym zjawiskiem występującym na świecie jest nietolerancja glutenu. Do skrajnej postaci tej dolegliwości należy agresywna nietolerancja tego białka zwana CELIAKIĄ. Osoby cierpiące na tę chorobę powinny zupełnie wyeliminować ze swojej diety produkty zawierające to białko. Produkty O/G nie są zalecane tym konsumentom.

Jednak w większości przypadków kłopoty z przyjmowaniem glutenu mają charakter mniej inwazyjny, a osoby z tą przypadłością spożywają produkty zawierające gluten, ale robią to rozważnie, pamiętając o indywidualnej wrażliwości na ten alergen. Właśnie do tej grupy odbiorców skierowane są produkty O/G.

W zakładzie gdzie produkowane są wyroby O/G powstaje cała gama zwykłych produktów piekarniczych zawierających gluten. Dołożono jednak starań by produkty O/G wytwarzane były w taki sposób, by zminimalizować ewentualne przedostanie się surowców z glutenem do wyrobów O/G.

Surowce użyte do mieszanek i pieczywa O/G nie mają glutenu, nawet z używanej skrobi pszennej został on wytrącony (mechanicznie - przez odwirowanie) do poziomu mniejszego niż nakazują bardzo rygorystyczne normy europejskie.

Mieszanka wypiekowa O/G standard - stanowiąca podstawę części wyrobów O/G - jak wykazały badania charakteryzuje się śladem poniżej: 0,00001 kg glutenu / na 1,00 kg mieszanki, co jest wskaźnikiem znacznie niższym od normy nałożonej na produkty bezglutenowe. Jednak z uwagi na fakt iż w zakładzie produkuje się wyroby zawierające gluten na etykiecie zamieszczamy stosowne ostrzeżenia. Ponadto do ukwaszenia ciasta użyto niewielkiej ilości zakwasu żytniego jako zaczątku i taka informacja również umieszczona jest na etykiecie.

Również mąki naturalnie bezglutenowe takie jak mąka ryżowa, gryczana, amarantusowa, kukurydziana, produkowane i przechowywane są w miejscach gdzie obecne są produkty posiadające gluten

Prace nad przygotowaniem produktów O/G trwały ponad 2 lata. Celem było, nie tylko obniżenie zawartości glutenu ale również uzyskanie jak najlepszego smaku i aromatu, co nie jest łatwe w tego typu produktach.

Mamy nadzieję, że nasze starania przełożą się na zadowolenie konsumentów szukających produktów smacznych i jednocześnie odpowiednich dla swojej kondycji zdrowotnej.

PIECZYWO ŚWIEŻE CHLEB ŻYCIA

LINIA :PRO LIVE

GRUPA: DIA (NISKI INDEKS GLIKEMICZNY)

- BEZ KONSERWANTÓW, BARWNIKÓW, CHEMICZNYCH POLEPSZACZY,

ASORTYMENT	OPIS PIECZYWA	OPIS UŻYTYCH SUROWCÓW	CHLEB DUŻY	CHLEB ŚREDNI
	*SZCZEGÓŁOWY OPIS PODUKTU ORAZ UŻYWANYCH SUROWCÓW: chlebzyca.eu zakładka: PRODUKTY	*W skutek działania wysokich temperatur w trakcie wypieku, niektóre właściwości surowców ulegają zmianie. Jednak w dużej mierze ich działanie dalej ma dobroczynny wpływ na organizm człowieka		
	Pieczywo z grupy DIA w tym CZYSTY ORKISZ ZE SŁONECZNIKIEM to wysmienite chleby dla wszystkich a zwłaszcza dla osób stosujących dietę wysokobłonnikową o niskim indeksie glikemicznym* CZYSTY ORKISZ to pieczywo wytworzone w 100 % z mąki orkiszowej na czystym <u>zakwasie orkiszowym</u> Dodatki: słonecznik Mąki: Mąka orkiszowa pełnoprzemiałowa 2000 (odmiana: Oberkulmer Rotkorn), mąka orkiszowa 650 (odmiana: Schwabenkorn).	ORKISZ właściwości: - Korzystnie wpływa na układ krążenia - Poprawia funkcjonowanie układu pokarmowego - Jest źródłem błonnika, żelaza, wapnia, cynku i potasu oraz witamin z grupy B i PP i kwasu krzemowego. - Wpływa korzystnie na skórę, paznokcie i włosy, wspomaga aktywność mózgu. - Zawiera rodanid, substancję wykazującą właściwości przeciwbakteryjne. Chroni więc przed infekcjami - Wzmacnia i regeneruje narządy w organizmie oraz poprawia funkcjonowanie układów. - Wspomaga chorych po zawale serca - Gluten zawarty w orkiszu jest dobrze tolerowany, także przez bezglutenowców.		
	Chleb DIA RAZOWIEC ZE SŁONECZNIKIEM to pieczywo dla wszystkich, a w szczególności dla osób stosujących dietę wysokobłonnikową o niskim indeksie glikemicznym* Dodatki: otręby żytnie, otręby orkiszowe, otręby żytnie parzone i mielone słonecznik łuskany Mąki: Mąka żytnia pełnoprzemiałowa 2000, mąka żytnia siatkowa 1400 mąka orkiszowa pełnoziarnista 2000, mąka Graham 1850, mąka żytnia parzona pełnoprzemiałowa 2000.	BŁONNIK właściwości i działanie: Pomaga w zaparciach, bieguncie i bólach towarzyszących hemoroidom. Usprawnia eliminację niestrawionych resztek. Pomaga w walce z otyłością. Błonnik pomaga zrzucić zbędne kilogramy, gdyż wchłania wodę, dzięki czemu pęcznieje i wypełnia żołądek, zmniejszając uczucie głodu, a także opóźniając moment, w którym pożywienie opuszcza żołądek. Obniża również poziom "złego" cholesterolu. Błonnik nierozpuszczalny obniża poziom trójglicerydów we krwi, przez co zmniejsza ryzyko miażdżycy. Stabilizuje stężenie glukozy we krwi, dlatego zalecany jest diabetikom.		

INFORMACJA O PRODUKTACH DIA :

Indeks glikemiczny to wartość klasyfikacji produktów żywnościowych na podstawie ich wpływu na stężenie glukozy we krwi na ok.2 godz.po ich spożyciu.

Indeks określa jak szybko dany produkt podwyższa poziom glukozy (cukru prostego) we krwi i tym samym wpływa na ilość wytwarzanej w organizmie insuliny .
Im szybciej produkt ulega trawieniu, tym wyższa wartość indeksu.

W klasyfikacji określono następujące normy :

- 1) produkty o niskim IG - poniżej 55
- 2) produkty o średnim IG 55 - 70
- 3) produkty o wysokim IG - powyżej 70

Produkty o niskim indeksie zalecane są diabetikom (chorym na cukrzycę) oraz osobom wymagającym tego typu diety np.dbających o szczupłą sylwetkę. Spożywanie takich wyrobów powoduje mniejsze wydzielanie hormonu insuliny i pozwala ograniczyć napady głodu.

Mieszanki DIA do samodzielnego wypieku chleba oraz pieczywo świeże DIA to wyroby tak skomponowane, by wartość indeksu glikemicznego była niższa 50.

Ponadto wyroby DIA (mieszanki wypiekowe oraz chleb świeży) to produkty wytworzone z najwyższej jakości surowców. CZYSTY ORKISZ to unikat stworzony z mąk orkiszowych (odmiany Schwabenkorn i Wirtas), a RAZOWIEC to niespotykana kompozycja mąk pełnoziarnistych i otrąb w tym niezwykle rzadkich np. parzonych żytnich mielonych i orkiszowych.

PIECZYWO ŚWIEŻE CHLEB ŻYCIA

LINIA :BEZPSZENICZNE DUETY

CHLEB NA ZAKWASIE

- BEZ KONSERVANTÓW, BARWNIKÓW, CHEMICZNYCH POLEPSZACZY,
- BEZ DODATKOWEJ ILOŚCI GLUTENU I ENZYMÓW

ASORTYMENT	OPIS PIECZYWA	OPIS UŻYTYCH SUROWCÓW	CHLEB DUŻY  0,65 kg	CHLEB ŚREDNI  0,40 kg
	„KUKURYDZIANY KOKOS” Połączenie tych dwóch subtelnych smaków tak by jeden nie zdominował drugiego nie jest takie proste! Ale wydaje się, że w chlebie tym udało się osiągnąć ten cel. Chleb znakomicie smakuje z samym masłem. Podanie go z konfiturami lub inną formą owoców to prawdziwa śniadaniowa uczta! Pieczywo bez mąki pszennej, a kukurydza bez GMO!	Kukurydza - składnikami w niej występującymi są między innymi są: selen wraz z witaminą E i beta-karotenem, który broni nas przed działaniem wolnych rodników i zwiększa odporność oraz przedłuża młodość. Ma dwa silne antyoksydanty należące do karotenoidów: luteinę i zeaksantynę, które pomagają chronić siatkówkę żółtą oka przed zwyrodnieniem. Kokos - w postaci wysuszonych wiórków lub mąki z nich uzyskanej zawiera najwięcej błonnika spośród wszystkich mąk oferowanych na rynku. Ponadto nie zawiera glutenu i jest hipoalergiczna. Jego substancje potrafią zwalczyć gronkowca złocistego, oraz wirusy odry i grypy.		
	Pieczywo na zakwacie bezpszeniczne. „JAGLANY POMIDOR ” To niespotykane połączenie dało znakomity wynik. Trzy rodzaje pomidorów suszonych: - na słońcu, krojonych oraz w postaci drobnych wiórków nadało głęboki pomidorowy smak. Miękkisz chleba nasycony kolorem i aromatem pomidorów. Mąka jaglana to dodatkowy walor smakowo zdrowotny tego chleba.	Suszone pomidory - Czy przetwarzanie surowych warzyw pozbawia je zdrowotnych właściwości? W przypadku pomidorów dzieje się wręcz przeciwnie. Otóż okazuje się, że suszone pomidory mają działanie przeciwnowotworowe oraz zawierają spore ilości likopenu oraz witaminy C. Likopen - naturalny barwnik, ma bardzo pozytywny wpływ na nasze zdrowie, ponieważ jest silnym przeciwutleniaczem, który spowalnia proces starzenia się naszego organizmu. Mąka jaglana - Otrzymuje się ją z nasion prosa . Oto jej atrybuty: -niewiele skrobi, za to dużo łatwo przyswajalnego białka. Bardzo duża zawartość witamin z grupy B: B1, (tiaminy), B2 (ryboflawiny) i B6 (pirydoksyny) oraz żelaza i miedzi.		
			W PRZYGOTOWANIU	
				

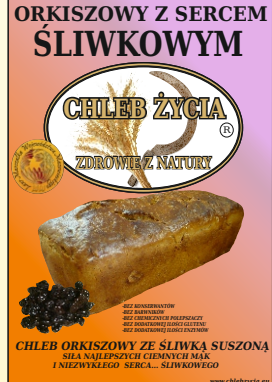
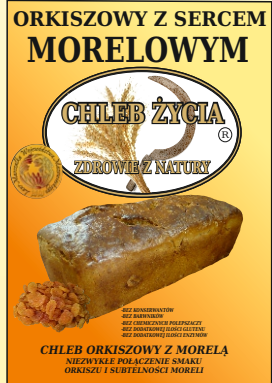
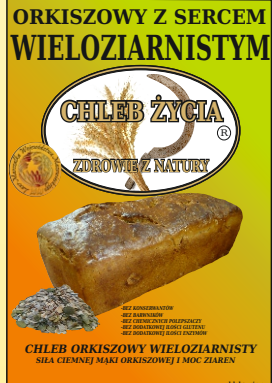
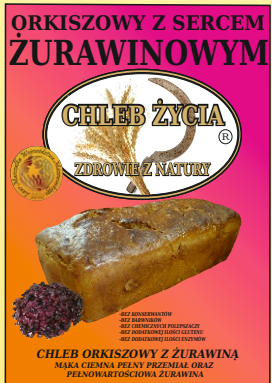
W PRZYGOTOWANIU

PIECZYWO ŚWIEŻE CHLEB ŻYCIA

LINIA : ORKISZOWY Z SERCEM

CHLEB NA ZAKWASIE

- BEZ KONSERWANTÓW, BARWNIKÓW, CHEMICZNYCH POLEPSZACZY,
- BEZ DODATKOWEJ ILOŚCI GLUTENU I ENZYMÓW

ASORTYMENT	OPIS PIECZYWA	OPIS UŻYTYCH SUROWCÓW	CHLEB DUŻY	CHLEB ŚREDNI
 ORKISZOWY Z SERCEM ŚLIWKOWYM CHLEB ORKISZOWY ZE ŚLIWKĄ SUSZONĄ SIŁA NAJLEPSZYCH CIEMNYCH MIAK I NIEZWIĘZŁEGO SERCA - SUROWEGO	<i>Chleb</i> <u>ORKISZOWY Z SERCEM... ŚLIWKOWYM</u> Chleb z czystej odmiany mąki orkiszowej Schwabenkorn typ 650 wzbogacony mięsistą suszoną śliwką. Mąki: 100%-orkiszowa typ 650 uzyskana z czystej odmiany ziarna orkisz Suwaberkorn Serce: suszona śliwka typu „kulka”. Do ukwaszania jako zaczątku użyto świeżego zakwasu żytniego.	Śliwki - zawierają sporo składników odżywczych, są przy tym niskokaloryczne - 100 g świeżej śliwki to około 45 kcal. Natomiast suszone śliwki neutralizują nadmiar wydzielanych kwasów trawiennych, działają pobudzająco na ruchy perystaltyczne jelit - zapobiegają zaparciom, przeciwdziałają zatruciom, mogą również zapobiegać miażdżycy. Są bogate w błonnik i ułatwiają spalanie tłuszczu. Poza tym posiadają jeszcze jedną cechę - po zjedzeniu niewielkiej porcji takich śliwek mamy uczucie pełnego żołądka.		
 ORKISZOWY Z SERCEM MORELOWYM CHLEB ORKISZOWY Z MORELĄ NIEZWIĘZŁE POŁĄCZENIE SMAKU ORKISZU I SUBTELNOŚCI MORELI	<i>Chleb</i> <u>ORKISZOWY Z SERCEM... MORELOWYM</u> Chleb ten to niezwykle połączenie smaku orkisz z rzadko używaną w piekarnictwie aromatyczną morelą Mąki: 100%-orkiszowa typ 650 uzyskana z czystej odmiany ziarna orkisz Suwaberkorn Serce: suszona morela. Do ukwaszania jako zaczątku użyto świeżego zakwasu żytniego.	Morela- owoce te mają niezwykle silne działanie zasadotwórcze i znają duży zastosowanie w leczeniu nadkwasoty, dlatego warto o nich pamiętać przy występowaniu zgagi. Morele zawierają najwięcej wit. A wśród wszystkich owoców. Zawartość witaminy A wzrasta w 100 g suszu do 7430 j.m., wapnia do 86 mg, fosforu do 120 mg, a potasu aż do 1760 mg. Wystarczy zjeść kilka suszonych moreli na drugie śniadanie, a poprawi się stan naszych kości i wygląd skóry. Kobiety w okresie menopauzy, zagrożone osteoporozą, powinny stale jeść suszone morele. Jest to ważne również dlatego, że zawarty w nich potas przyspiesza wydalanie nadmiaru wody z organizmu, zmniejszając tym samym obrzęki.		
 ORKISZOWY Z SERCEM WIELOZIARNISTYM CHLEB ORKISZOWY WIELOZIARNISTY SIŁA CIEMNEJ MĄKI ORKISZOWEJ I MOC ZIARNEJ	<i>Chleb</i> <u>ORKISZOWY Z SERCEM... WIELOZIARNISTYM</u> Połączenie znakomitych właściwości zdrowotnych mąki orkiszowej oraz pięciu ziaren. Mąki: 100%-orkiszowa typ 650 uzyskana z czystej odmiany ziarna orkisz Suwaberkorn Serce: ziarna: dyni, sezamu, siemienia lnianego słonecznika i owsa. Do ukwaszania jako zaczątku użyto świeżego zakwasu żytniego.	Słonecznik-wzmocnienia serce i system nerwowy Dynia-jej składniki pomagają w transporcie cholesterolu, naprawie i zdrowym wzroście komórek organizmu. Siemię lniane-wzmaga perystaltykę jelit, zapobiega zaparciom. Szczególnie cenione przy wszelkich niezbytach i nadkwasotach. Sezam- to źródło naturalnych przeciwutleniaczy, które sprawiają, że komórki ludzkiego ciała wolniej się starzeją. Owies- obniża poziom cholesterolu, ma działanie antypasmatyczne, przeciwnowotworowe, uspokajające, dobrze wpływa na serce, wzmacnia odporność i układ nerwowy.		
 ORKISZOWY Z SERCEM ŻURAWINOWYM CHLEB ORKISZOWY Z ŻURAWINĄ MĄKA CIEMNA PEŁNY PRZEMIAŁ ORAZ PEŁNOWARTOŚCIOWA ŻURAWINA	<i>Chleb</i> <u>ORKISZOWY Z SERCEM... ŻURAWINOWYM</u> Czysty orkisz wzbogacony suszoną pełnoziarnową żurawiną. (żurawina przed suszeniem nie jest pozbawiana soku!) Mąki: 100%-orkiszowa typ 650 uzyskana z czystej odmiany ziarna orkisz Suwaberkorn Serce: suszona żurawina. Do ukwaszania jako zaczątku użyto świeżego zakwasu żytniego.	Żurawina- badania wykazały, że substancje zawarte w owocach żurawiny: • mają dobroczynne działanie na układ pokarmowy oraz jamę ustną, • wspomagają skuteczność leczenia zakażeniem <i>Helicobacter pylori</i> (H. pylori), • zapobiegają tworzeniu się kamieni nerkowych, • obniżają stężenie cholesterolu LDL a podwyższają HDL, • pomagają w powrocie do kondycji po zawale, • zapobiegają nowotworom, • zwalczają wirusa opryszczki (typ HSV-2).		