PFAHNL
NOVÉ PERSPEKTIVY
PASTEVECKÝ
CHLÉB CL
Chuť a krásně pórovitou dlouho
měkkou střídu garantuje prodloužené
zrání těsta, přidaný sušený
kvas a jogurtová kultura
DLOUHÉ MÍCHÁNÍ
DLOUHÉ ZRÁNÍ
DLOUHÁ MĚKKOST
NOVINKA ROKU
SVAZ PEKAŘŮ A CUKRÁŘŮ
V ČESKÉ REPUBLICE
2019
Pfahnl Backmittel spol. s r. o. Svitavská 1219 570 01 Litomyšl
www.pfahnl.cz www.pfahnl-cz.cz tel.: 461 612 405 e-mail: pfahnl@pfahnl.cz

PFAHNL

NOVÉ PERSPEKTIVY

DOPORUČENÝ RECEPT

PŠENIČNÁ MOUKA	10,000 kg
PASTEVECKÝ CHLÉB	3,000 kg
ŽITNÁ MOUKA	2,000 kg
DROŽDÍ	0,200 kg
VODA	11,200 kg
TĚSTO CELKEM	**26,400 kg**