

ВИТА ИНТЕГРАЛ

Вита Интеграл је смеша припремљена од пажљиво селектованих сорти неколико житарица, чији хармоничан спој даје тесту посебан идентитет и богату интегралну ноту.

Интегрално пшенично брашно, цело семење лана и ражено брашно се хармонично спајају и уз помоћ пекарске алхемије преображавају се у сочан хлеб који мами својом заводљивом аромом.

Због високог садржаја интегралних житарица, Вита Интеграл хлеб, кифле и пециво имају висок проценат биљних влакана, док је тесто еластично и лако обрадиво. Испечен хлеб има лепу запремину, среднину медене боје која је добијена од природног раженог слада, док нежно киселкаст укус који се назире у позадини савршено заокружује хармоничан спој састојака.

Хлеб и пециво припремљени са Витом Интеграл имају продужену свежину, а дозирање смеше је 20%.



Украсите Вита хлеб јединственим
Вита посипом, који истиче посебан
идентитет овог хлеба и доприноси
његовом прилагодљивом изгледу



Zeelandia

Сировине и технолошка решења за Пекарство & Посластичарство

Кнеза Михаила 1-3 • Београд

Т: 011 2637 861 • Ф: 011 2624 481

frontdesk@zeelandia.rs • www.zeelandia.rs