

PIECZYWO REGIONALNE



NATURALNIE
SMACZNIE
ZDROWO

O PIEKARNI Z PASJĄ DO ZDROWEGO PIECZENIA



Od 1991 roku konsekwentnie budujemy tradycję piekarni. Smak i zdrowie to motto naszej działalności. Łączymy tradycyjne receptury i naturalne składniki z nowoczesną technologią.

W PASOL-PACO od ponad 20 lat umiejętnie łączymy receptury najsłynniejszych świdnickich piekarzy i ich doświadczenie, z zastosowaniem innowacyjnej technologii oraz wysokiej jakości standardów produkcyjnych, dzięki czemu w rodzinnej piekarni wypiekamy smaczny, zdrowy, prawdziwy chleb.

WIERZYMY W PROSTOTĘ WYPIEKU PIECZYWA. DZIĘKI KRÓTKIEJ LIŚCIE SKŁADNIKÓW, ZDROWYM, TRADYCYJNYM RECEPTUROM I WIELOLETNIEMU DOŚWIADCZENIU, NASZE PIECZYWO SMAKUJE JAK DAWNIEJ.



PROponujemy SZEROKI WYBÓR
PIECZYWA DROBNEGO.

NA CO DZIEŃ, NA ŚNIADANIE,
NA ZDROWIE!



Chrupiące świdnickie wypieki przygotowujemy według tradycyjnych receptur. Od początku istnienia naszej piekarni wiedzieliśmy, że nie chcemy iść na skróty. Zależy nam wyłącznie na prawdziwym chlebie, którym nakarmiliśmy już tysiące klientów. Wyborny smak i naturalne składniki naszych wypieków sprawiają, że jesteśmy jedną z najbardziej rozpoznawalnych piekarni na Dolnym Śląsku.

Z radością dostarczamy Państwu świeże i naturalne pieczywo, i z taką samą radością pracujemy w zgranym zespole, by dom każdego naszego klienta pachniał zdrowym, dobrym chlebem. Wiemy, że sukces możemy osiągnąć tylko współpracując ze sobą, darząc się zaufaniem i sympatią. Starsi pracownicy z długoletnim doświadczeniem i wspaniałą wiedzą na temat wypieków – oraz młodzi – pełni zapału do pracy i świetnych pomysłów – rewelacyjnie się uzupełniają, piekąc razem wyborne pieczywo, które trafia na Państwa stoły.

Jesteśmy odpowiedzialni społecznie – aktywnie uczestniczymy w życiu społeczności lokalnej, pomagamy potrzebującym, dzieląc się chlebem na co dzień. Jednak największą satysfakcję daje nam wysoka ocena produktów przez klientów za co otrzymaliśmy nagrodę w kategorii najlepszy produkt regionalny.



CHLEB CODZIENNY 500 g PIECZYWO PSZENNO-ŻYTNIE

Składniki: mąka pszena 59,3%, naturalny zakwas żytni 23,7% (mąka żytnia 14,8%, woda), woda, drożdże, sól.



CHLEB CODZIENNY 1/2 300 g PIECZYWO PSZENNO-ŻYTNIE

Składniki: mąka pszena 59,3%, naturalny zakwas żytni 23,7% (mąka żytnia 14,8%, woda), woda, drożdże, sól.



CHLEB ŚNIADANIOWY 400 g PIECZYWO PSZENNO-ŻYTNIE

Składniki: mąka pszena 65,6%, naturalny zakwas żytni 17,1% (mąka żytnia 10,7%, woda), woda, mąka żytnia razowa 5,7%, drożdże, sól.



CHLEB WIELOZIARNISTY 1/2 300 g PIECZYWO PSZENNO-ŻYTNIE

Składniki: mąka pszena 48,8%, naturalny zakwas żytni 18% (mąka żytnia 11,3%, woda), mąka żytnia razowa 15%, ziarna 11% (siemię lniane, kasza jaglana, słonecznik, płatki owsiane, płatki żytnie, ziarno żyta), woda, sól, drożdże, polepszacz: olej rzepakowy, emulgatory (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych), środek do przetwarzania mąki- kwas askorbinowy, enzymy.



CHLEB Z OTRĘBAMI 500 g PIECZYWO PSZENNO-ŻYTNIE

Składniki: mąka pszena 51,9%, naturalny zakwas żytni 21,7% (mąka żytnia 13,6%, woda), mąka żytnia razowa 14,4%, woda, otręby pszenne 2,6%, drożdże, sól.



CHLEB PSZENNO-ŻYTNI 1/2 300 g PIECZYWO PSZENNO-ŻYTNIE

Składniki: mąka pszena 58%, naturalny zakwas żytni 16,6% (mąka żytnia 10,4%, woda), woda, mąka żytnia razowa 5,6%, sól, drożdże, polepszacz: olej rzepakowy, emulgatory (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych), środek do przetwarzania mąki – kwas askorbinowy, enzymy.





BOCHEN 600 g PIECZYWO PSZENNO-ŻYTNIE

Składniki: mąka pszenna 64%, naturalny zakwas żytni 16,6% (mąka żytnia 10,4%, woda), woda, mąka żytnia razowa 5,6%, sól, drożdże, polepszacz: olej rzepakowy, emulgatory (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych), środek do przetwarzania mąki – kwas askorbinowy, enzymy.



CHLEB Z MAKIEM 300 g PIECZYWO PSZENNO-ŻYTNIE

Składniki: mąka pszenna 66,1%, naturalny zakwas żytni 18,7% (mąka żytnia 11,7%, woda), woda, mak 1,7%, drożdże, sól.



BOCHEN WIELOZIARNISTY 600 g PIECZYWO PSZENNO-ŻYTNIE

Składniki: mąka pszenna 48,8%, naturalny zakwas żytni 18% (mąka żytnia 11,3% woda), mąka żytnia razowa 15%, ziarna 11% (siemię lniane, kasza jaglana, słonecznik, płatki owsiane, płatki żytnie, ziarno żyta), woda, sól, drożdże, polepszacz: olej rzepakowy, emulgatory (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych), środek do przetwarzania mąki – kwas askorbinowy, enzymy.



CHLEB BATON Z ZIARNAMI 400 g PIECZYWO PSZENNO-ŻYTNIE

Składniki: mąka pszenna 52 %, naturalny zakwas żytni 21,8 % (mąka żytnia 13,6 %, woda), mąka żytnia razowa 14,4 %, ziarna 7,3 % (siemię lniane, płatki owsiane, płatki żytnie, słonecznik, kasza jaglana), woda, sól, drożdże.



WEKA 300 g PIECZYWO PSZENNE

Składniki: mąka pszenna, woda, drożdże, sól, polepszacz: mąka pszenna, emulgatory (mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych), mąka sojowa, środek do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy, enzymy.



CHLEB GRAHAM 400 g PIECZYWO PSZENNE

Składniki: mąka pszenna graham 41,4%, mąka pszenna 27,6%, woda, suchy zakwas pszenny, drożdże, sól, ekstrakt słodowy jęczmienny.





CHLEB GRAHAM ZE SŁONECZNIKIEM 500 g PIECZYWO PSZENNE

Składniki: mąka pszena graham 36,3%, woda, mąka pszena 24,2%, słonecznik 7,5%, suchy zakwas pszeny, drożdże, sól, ekstrakt słodowy jęczmienny.



CHLEB RAZOWY ZE SŁONECZNIKIEM 500 g PIECZYWO PSZENNO-ŻYTNIE

Składniki: mąka żytnia razowa 35%, naturalny zakwas żytni 30,5% (mąka żytnia 19,1%, woda), woda, mąka pszena 9,5%, słonecznik 7,7%, drożdże, sól, ekstrakt słodowy jęczmienny, zakwas piekarski: zakwas żytni (mąka żytnia, woda, dojrzały zakwas), kwas – kwas octowy.



CHLEB RAZOWY 400 g PIECZYWO PSZENNO-ŻYTNIE

Składniki: mąka żytnia razowa 36,2%, naturalny zakwas żytni 31,6% (mąka żytnia 19,7%, woda), woda, mąka pszena 9,9%, drożdże, sól, ekstrakt słodowy jęczmienny, zakwas piekarski: zakwas żytni (mąka żytnia, woda, dojrzały zakwas), kwas – kwas octowy.



CHLEB ŻYTNI 100% 500 g PIECZYWO ŻYTNIE

Składniki: mąka żytnia 50,3%, woda, naturalny zakwas żytni 19,3% (mąka żytnia 12,1%, woda), zakwas piekarski: zakwas żytni (częściowo prażona mąka żytnia, woda, dojrzały zakwas), kwas: kwas octowy, drożdże, sól.



CHLEB RAZOWY Z ZIARNAMI 400 g PIECZYWO PSZENNO-ŻYTNIE

Składniki: mąka żytnia razowa 37,2%, naturalny zakwas żytni 32,5% (mąka żytnia 20,3%, woda), mąka pszena 10,1%, woda, ziarna 8% (siemię lniane, słonecznik, kasza jaglana, płatki owsiane, płatki żytnie, żyto), drożdże, sól, ekstrakt słodowy jęczmienny, zakwas piekarski: zakwas żytni (mąka żytnia, woda, dojrzały zakwas), kwas - kwas octowy.



CHLEB ŻYTNI 100% BEZ DROZDŻY 500 g PIECZYWO ŻYTNIE

Składniki: mąka żytnia 51,3%, woda, naturalny zakwas żytni 16% (mąka żytnia 10%, woda), ekstrakt słodowy jęczmienny, cukier, sól.





**CHLEB ŻYTNI 100%
Z SIEMIENIEM LNIANYM I ŻYTEM 500 g**
PIECZYWO ŻYTNE

Składniki: mąka żytnia 44%, naturalny zakwas żytni 26,4% (mąka żytnia 16,5%, woda), siemię lniane 14,0%, woda, żyto 4,2%, drożdże, sól, przyprawy (kminek).



NOWOŚĆ



**CHLEB ORKISZOWY Z SIEMIENIEM
LNIANYM I SŁONECZNIKIEM 400 g**
PIECZYWO PSZENNO-ŻYTNE

Składniki: naturalny zakwas żytni 37,5% (mąka żytnia 23,4%, woda), mąka orkiszowa pełnoziarnista 15%, mąka orkiszowa 15%, woda, mąka żytnia 5,9%, słonecznik 4,6%, siemię lniane 4,6%, sól jęczmienny, drożdże, sól.



NOWOŚĆ



**PROPONUJEMY SZEROKI WYBÓR
WYROBÓW SŁODKICH.**

PASOL-PACO SP. Z O.O.
ul. Husarska 3, 58-100 Świdnica
biuro@pasol.com.pl , tel./fax: 74 853 17 73

WWW.PASOL-PACO.PL