

Chleb żytnio-orkiszowy - Familijna



Opis produktu

Odpowiadając na coraz większe potrzeby konsumentów w zakresie rozbudowanej i szeroko dostępnej oferty produktów niskoglikemicznych, podaliśmy efektywną współpracę z Uniwersytetem Przyrodniczym we Wrocławiu, w celu opracowania produktów spełniających te wymagania. Tak powstał chleb żytnio-orkiszowy (IG - 49,9), z dodatkiem ziaren, o wysokiej zawartości błonnika pokarmowego, który został starannie przebadany przez naukowców z Wydziału Biotechnologii i Nauk o Żywności Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu. Pieczywo powstało z połączenia mąki żytniej i mąki pszennej orkiszowej z dodatkiem ziaren: owsa, jęczmienia, wykiełkowanego ziarna żyta oraz nasion lnu. Dodatkowo chleb jest bogaty w błonnik roślinny: błonnik z babki jajowatej, błonnik pszenno-bezglutenowy, błonnik owsiany oraz błonnik jabłkowy).

Produkt z Doliny Baryczy

Ideą powstania chleba żytnio-orkiszowego, było dostarczenie wyjątkowego pieczywa na naturalnym zakwasie żytnim, które jest odpowiednie dla osób szukających żywności z niskim indeksem glikemicznym. Produkt powstał z naturalnych składników na terenie Parku Krajobrazowego Doliny Baryczy. Lokalizacja firmy miała i ma ogromne znaczenie dla regionu i najwyższej jakości, sprzyjających zrównoważonemu rozwojowi oraz chęci wspierania lokalnej przedsiębiorczości.

Co wyróżnia produkt

Produkt jest wyjątkowy ponieważ: - posiada niski indeks glikemiczny - wzrost cukru we krwi jest spowolniony, produkt pozostawia uczucie sytości na dłużej, bez efektu hipoglikemii (senność, ospałość, spadek energii), - posiada wysoką zawartość błonnika pokarmowego - sytość na dłużej, lepsza praca jelit, - posiada beta-glukany - zawierające (owies, jęczmień, błonnik owsiany) - chroni serca, poprawia profil lipidowy, - zawiera kwasy tłuszczowe omega 3 - nasiona siemienia lnianego to silny oksydant, czynnik stymulujący układ odpornościowy, chroni organy i komórki przed atakiem wolnych rodników (zanieczyszczeń środowiskowych), - zawiera kiełki żyta słodowane - które posiadają witaminy z grupy B, E, K, PP, beta-karotenu oraz składniki mineralne takie jak: fosfor, wapno, magnez czy potas, - pieczywo powstaje na zakwasie żytnim wg Familijnej receptury.

Przyjazność dla środowiska

Opakowanie w sieci sklepów firmowych to papierowa banderola, która posiada niezbędne atesty do kontaktu z żywnością. Konsument znajdzie na niej skład, nazwę, tabelę wartości odżywczych oraz masę netto.

Przyjazność dla Klienta

Produkty można zamówić bezpośrednio w sieci sklepów firmowych.

W sprzedaży: ciągłej

Sprzedaż hurtowa

Sprzedaż detaliczna

- na sztuki

Data pierwszego wpisu: 2021-02-04 10:18:12

Data ostatniej aktualizacji: 2024-01-12 13:35:39



Grupa Familijna Sp. z o.o.
ul. Kuźnica Czeszycka 11
56-320 Krośnice
Gmina: Krośnice
Tel: 71 384 56 13
E-mail: marketing@familijna.pl
www.facebook.com/familijna

Punkty świadczenia usług:

Punkt Firmowy Twardogóra

ul. 1 Maja 18
56-416 Twardogóra
Tel: 723 455 551
E-mail: detalinfo@familijna.pl
www.familijna.pl

Punkt Firmowy Żmigród

ul. Sportowa 24
55-140 Żmigród
Tel: 783 855 552
E-mail: detalinfo@familijna.pl
www.familijna.pl

Punkt Firmowy Sułów

ul. Rynek 11 a
56-300 Sułów
Tel: 724 655 557
E-mail: detalinfo@familijna.pl
www.familijna.pl

Punkt Firmowy Milicz, 1 Maja

ul. 1 Maja 8
56-300 Milicz
Tel: 663 955 501
E-mail: detalinfo@familijna.pl
www.familijna.pl

Punkt Firmowy Milicz, Korfantego

ul. pl. Korfantego 4
56-300 Milicz
Tel: 697 702 312
E-mail: detalinfo@familijna.pl
www.familijna.pl

Punkt Firmowy Milicz, Krotoszyńska

ul. Krotoszyńska 14
56-300 Milicz
Tel: 781 677 772
E-mail: detalinfo@familijna.pl
www.familijna.pl

Punkt Firmowy Odolanów

ul. Kościuszki 7
63-430 Odolanów
Tel: 724 577 776
E-mail: detalinfo@familijna.pl
www.familijna.pl

Punkt Firmowy Milicz, Wojska Polskiego

ul. Wojska Polskiego 35
56-300 Milicz
Tel: 723 588 880
E-mail: detalinfo@familijna.pl
www.familijna.pl