

Багет «Шале фитнес» (150 г)

Сочетание полезных злаков в этом вкуснейшем продукте создаёт яркий насыщенный вкус и аромат. В составе багета исключительно натуральные компоненты: овсяные хлопья, ячневая крупа, семена льна, подсолнечника и сушеная морковь. При производстве багета используется уникальный способ приготовления теста, что придаёт ему неповторимый вкус и аромат! Попробуйте багет «Шале фитнес» в сочетании с мясными блюдами, в виде бутерброда с маслом, икрой — это очень вкусно и полезно!



Багет «Шале» зерновой (150 г)

В пшеничное тесто, из которого испечен этот багет, мы – на последнем этапе замеса – добавляем оригинальную смесь злаков. У багета «Шале зерновой» легкий вкус, тонкий аромат злаков, крупные воздушные поры и хрустящая корочка. Особую ноту вкуса придают ему семена тмина, кориандра, фенхеля. Самый правильный выбор для ланча – особенно к овощному супу.



Багет «Шале» ржаной (150 г)

Пища должна быть не только вкусной, но и полезной. Поэтому для приготовления багета «Шале ржаной» используется ржаная мука высочайшего качества. То же можно сказать и о других ингредиентах. Кроме того, технология глубокой заморозки помогает сберечь все важнейшие качества продукта: его вкус, свежесть, полезные свойства. Пять минут в духовке, и ароматный горячий багет с хрустящей корочкой готов к употреблению!



Багет «Шале» с паприкой (150 г)

Яркие традиции хлебопечения с оттенком красной паприки. Багет «Шале с паприкой» обладает вкусовыми сочетаниями нежности и благородной пикантности. Паприка имеет яркий и узнаваемый аромат, сладковатый вкус и придает нашему хлебу аппетитный цвет. Корочка получается тонкой и нежной, а мякиш – пористый и воздушный – идеальное дополнение для первых блюд, мяса или рыбы.



Багет «Шале» с маслинами (150 г)

Изделие содержит полезные вещества и микроэлементы, быстро усваивается и дольше сохраняет свежесть. Маслины придают нашему хлебу богатый вкус и пикантный аромат.



Хлеб «Пражский» (500 г)

Традиционный вкусный ржано-пшеничный хлеб с легким мякишем и хрустящей корочкой, изготовленный с добавлением ржаной закваски собственного приготовления. Особый компонент нашего хлеба - смесь «Тигра», которая наносится на поверхность изделия, придавая неповторимый хруст корочке. Кроме того, хлеб очень красивый с уникальным рисунком на поверхности.

