„Społem” PSS Sokółka - Piekarnia – Chleb Miodowo-Żurawinowy

Nazwa zgłoszenia: Chleb miodowo-żurawinowyProducent/Wykonawca: “Społem” PSS Sokółka - Piekarnia

Opis zgłoszenia: Skład surowcowy: mąka żytnia, woda, żurawina, miód, sól, drożdże. Prowadzony na kwasie zyskanym metodą fermentacji wielofazowej (12 godzin) z mąki żytniej z dodatkiem naturalnego miodu i żurawiny. Produkowany w formie, poddany studzeniu, krojeniu oraz zapakowany w torebkę z etykietą.



Żurawina, wiecznie zielona krzewinka posiada drobne, czerwone i cierpkie owoce. Ten charakterystyczny kwaśny smak owoców, jak też słodycz miodu z Podlasia nadaje subtelny i wyrazisty posmak produkowanego chleba. Od niepamiętnych czasów nasi przodkowie, żyjący na wzgórzach sokólskich, dodawali „od święta” do domowych wyrobów miód i owoce żurawiny, wierząc w ich lecznicze właściwości. Chleb miodowo-żurawinowy jest zalecany dla osób lubiących mięso i mających skłonność do kamicy nerkowej.