PEKAŘSTVÍ NA RŮŽKU v Bohumíně

Den začíná u nás …

Provozovnu pekárny jsme převzali dne 15.12.2007 a navázali tak na tradiční výrobu pekařského a nově i některého cukrářského sortimentu.

V pekárně pečeme mnoho druhů chleba, jemného, vícezrnného a slaného pečiva, výrobků z listového a plundrového těsta. Samozřejmostí jsou u nás veky, koláče, záviny, koblihy, vánočky, knedlíky a také sváteční výrobky jako velikonoční beránci, kuřátka a mazance. Zakládáme si na domácí, částečně ruční výrobě, na kterou dohlížejí naši zkušení mistři pekaři.

Technologie výroby se drží klasických postupů prověřených pekaři po dlouhá léta, ale pracujeme i s novými technologickými postupy, které nabízí vývoj pekařského řemesla (chléb Havíř, chléb Kovařík, chléb černý, …)

Stále více oblíbené a žádané jsou výrobky s vysokým podílem jiných obilovin, než jen z pšenice a žita. Důležité jsou luštěniny nebo olejniny a pečivo s vysokým podílem celozrnné mouky či obalových částic z obilky. **Tato skupina celozrnných a vícezrnných výrobků je nepostradatelnou součástí každodenního zdravého života pro vysoký podíl vlákniny, které je nyní v běžné stravě nedostatek a je nutno ji doplňovat.**

.I v našem sortimentu tyto výrobky najdete.

Všechny pekařské výrobky máme vyobrazeny v galerii. Věříme, že si určitě vyberete.

Těšíme se na spolupráci

a všem našim zákazníkům přejeme dobrou chuť!