Dane aktualne na dzień: 29-03-2024 12:53

Link do produktu: https://www.sklep-militarny.com.pl/chleb-trwaly-wojskowy-400-g-p-3409.html



Chleb trwały wojskowy 400 g

Cena	**16,00 zł**
Produkt będzie dostępny od dnia:	**05-04-2024**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**chleb**

Opis produktu

Chleb trwały wojskowy 400 g

Chleb ten ze względu na swój długotrwały okres przydatności do spożycia (24 miesiące) i opisane walory odżywcze znalazł szczególne uznanie wśród:
- wszystkich Rodzajów Sił Zbrojnych
- Sił pokojowych (Afganistan, Irak, Macedonia)
- uczestników wypraw dalekomorskich
- uczestników wypraw wysokogórskich
- organizatorów i uczestników Konwojów Humanitarnych
- uczestników rajdów
- Zakładów Karnych

Ponadto może być polecony wszystkim tym osobom, które wykonują swoją pracę przez wiele tygodni na obszarach niezurbanizowanych z dala od sieci handlowych (np. przy wyrębie lasów, budowach gazociągów itp.).

Wielokrotnie chleb ten był wykorzystywany przez Służby Obrony Cywilnej podczas klęsk żywiołowych.. Sprawdził się we wszystkich strefach klimatycznych świata.

Specjalny sposób pakowania oraz podwójna folia zabezpiecza chleb przed czynnikami zewnętrznymi zapewniając długi okres przydatności do spożycia - zachowując przy tym doskonały smak.

Składniki: mąka żytnia (41,5%), mąka pszenna, mąka żytnia razowa (5%), tłuszcz roślinny, drożdże piekarskie, ekstrakt słodowy jęczmienny, płatki ziemniaczane, sól, mąka sojowa, zawiera żywe kultury bakterii mlekowych.

Wartość odżywcza w 100 g produktu: wartość energetyczna 804 kJ/191 kcal; tłuszcz 2,9 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,8 g; węglowodany 36,2 g, w tym cukry 2,3 g; białko 3,2 g; błonnik 3,3 g; sól 1,25 g.

METODA ODŚWIEŻANIA PRZY WYKORZYSTANIU KUCHENKI MIKROFALOWEJ
Bochenek chleba po usunięciu pierwszej (zewnętrznej) folii wstawić do kuchenki mikrofalowej przy mocy 800W na czas 3 minuty. Następnie ściągnąć folię i po ostygnięciu poddać kromkowaniu.

METODA ODŚWIEŻANIA PRZY WYKORZYSTANIU PIEKARNIKA:
Bochenek chleba po usunięciu pierwszej (zewnętrznej) folii wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 90-100°C na czas około30 minut. Następnie ściągnąć folię i po ostygnięciu poddać kromkowaniu.

METODA ODŚWIEŻANIA PRZY POMOCY TOSTERA
Bochenek chleba po wyjęciu z folii poddajemy kromkowaniu i umieszczamy w tosterze.

METODA TRADYCYJNA (WODNA)
Bochenki chleba zanurzyć w gorącej wodzie o temperaturze 90°C bez szczelnego zamykania na okres 30 minut. Następnie chleb należy wyjąć i pozostawić do ostygnięcia, po czym wyjąć z opakowania foliowego i po 20 minutach leżakowania poddawać kromkowaniu.
UWAGA: Chleb gotujemy w podwójnych foliach.

METODA CHEMICZNA (PODGRZEWACZ BEZPŁOMIENIOWY)
Bochenek chleba w szczelnym opakowaniu należy umieścić w podgrzewaczu i przykryć, tak by uzyskać jak najlepsze przyleganie. Można dzięki niemu podgrzać posiłek bez konieczności rozpalania ognia lub używania urządzeń elektrycznych.

Umieszczony w torebce wkład chemiczny wystarczy zalać wyznaczoną ilością wody. Następuje reakcja chemiczna uwalniająca znaczne ilości ciepła.

UWAGA: Czas podgrzewania zależy od ilości użytych wkładów.

Data ważności min.: 04.12.2025 **-** ze względu na stałe dostawy termin ważności może być dłuższy niż podany w opisie