

Link do produktu: <https://www.sklep-militarny.com.pl/chleb-trwały-wojskowy-700-g-p-3410.html>

Chleb trwały wojskowy 700 g

Cena	27,00 zł
Dostępność	Dostępny
Stan magazynowy	300 sztuka
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	chleb

Opis produktu

Chleb trwały żytni pyłowy 700 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 typ 720 (41,5%), mąka pszenna typ 750, 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 (zewnątrznej) 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 (zewnątrznej) folii wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 90-100°C na czas około 30 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.

Chleb zachowuje swoją naturalną świeżość do 22.09.25 i w tym okresie można go od razu jeść. Po tym terminie, aby chleb nadal był świeży i przysłowiowo smakował jak "**prosto z pieca**" należy go odświeżyć metodami podanymi powyżej.

Data końcowej ważności: do 11