

Bajgiel z sezamem z Aromatu

Cena: 5,60 zł



Opis produktu

Aromat to mała warszawska piekarnia, kultywująca najlepsze tradycje wypieku pieczywa według oryginalnych francuskich receptur. Ręcznie zagniatane z mąki sprowadzanej z gospodarstwa na południu Francji i mielona w lokalnym młynie. W składzie żywe drożdże lub zakwas chlebowy oraz mąka, woda i sól. Długie fermentowanie ciasta sprawia, że jego smak, zapach i walory odżywcze są nieporównywalnie większe od przemysłowych wypieków z gotowych mieszanek mącznych. Pieczywo zachowuje chrupkość skórki i treściwość miękkiego wnętrza przez kilka dni.