

PONIEDZIAŁEK – SOBOTA **29.06-4.07**



OD LOKALNEGO PIEKARZA


**PROCES
DŁUGIEJ
FERMENTACJI**


**ZAWSZE
NISKIE CENY**

1 29
/szt.

Bułka z ziarnem
długa fermentacja 70 g
18,43 zł/kg

Sekret prawdziwego, rzemieślniczego smaku i aromatu czyli Proces Długiej Fermentacji

To naturalny proces długiego dojrzewania ciasta w niskich temperaturach bez mrożenia. Surowe ciasto fermentuje w lokalnych piekarniach przez kilkanaście godzin w kontrolowanych warunkach, przy zachowaniu najlepszej temperatury i wilgotności. Codziennie lokalni piekarze wypiekają doskonałej jakości pieczywo i dostarczają je do Biedronki.

 **PIEKARNIA**
Biedronki