



tradycyjnie świeże pieczywo



od ziarenka
do bochenka



www.zawiercie.spolem.org.pl

www.facebook.com/spolemzawiercie





tradycyjnie świeże pieczywo

Zapach dobrze przygotowanego i wypieczonego chleba każdemu z nas przywołuje na myśl najlepsze wspomnienia z dzieciństwa ... i taki jest właśnie ... Wasz chlebuś z naszej piekarni, idealny do kawy z mleczkiem :)



Chlebuś

Chleb pszenno-żytni wielozłarnisty o niskim indeksie glikemicznym (IG 54), będący źródłem błonnika pokarmowego, wspomagający powolne przyswajanie węglowodanów. Idealny dla osób dbających o zrównoważone i różnicowane odżywianie.



Chleb IG

Chleb tradycyjny przypomina ten, który według dawnych receptur rodzinnych był pieczony w domowych piecach przez nasze babcię. Wyrabiany z mąki razowej, na zakwasie i na próżno w nim szukać konserwantów. Jest naturalnie naturalny.



Chleb tradycyjny

Pyszny, żytni razowy chleb, bez dodatku innej mąki, tylko pełnoziarnista żytnia (typ-2000). Zachowuje długo świeżość, ma miękką, lekko wilgotno-lepką miąższ i pyszną skórkę. Idealny na kanapki.



Chleb żytnio-razowy

Chleb żytnio-razowy, bogaty w składniki odżywcze, z dodatkiem żurawiny, której lekko kwaśny smak złagodzony jest odrobiną miodu.



Chleb żytni z żurawiną



tradycyjnie świeże pieczywo

Chleb witalny to żytnio-pszenny chleb w formie batona o charakterystycznych zaokrąglonych kromkach, z siemieniem lnianym, pastkami słonecznika oraz kielkami pszenicy.



300g

Chleb witalny

Pieczywo żytnie na bazie mąki razowej z dużym (aż 22%) dodatkiem ziaren: siemienia lnianego, żyta, słonecznika, oraz płatków żytnich i owsianych. Dzięki starannie dobranym proporcjom i wysokiej jakości składników ma bardzo wilgotny miękisz o drobnych porach wypełnionych ziarnami. Ze względu na swój skład charakteryzuje się wysoką zawartością błonnika, wyższą ok. 40% od klasycznego chleba mieszanego.

450g

chleb Ziarnovita

Chleb specjalnie przygotowany dla miłośników grzanek i tostów. Dzięki specjalnej technologii wypieku podczas podgrzewania w tosterze nabiera charakterystycznego brązowego koloru, jednocześnie nie wysychając w środku.



250g

chleb tostowy

Chleb żytnio-razowy z miodem jest przygotowany na naturalnym zakwasie. Po prostu - samo zdrowie z dodatkiem miodu

300g

chleb żytnio-razowy z miodem

Chleb mieszany na naturalnym zakwasie wzbogacony nasionami słonecznika, które są cennym źródłem błonnika, składników mineralnych i witamin.



400g

chleb słonecznikowy



tradycyjnie świeże pieczywo

Graham - chleb z grubo mielonej razowej mąki pszennej. Dzięki grubo mielonym ziarnom ma więcej składników mineralnych, witamin oraz błonnika pokarmowego niż pieczywo białe. Polecany w dietach odchudzających. Wielokrotnie nagradzany certyfikatem "Docień Polskie".



Chleb graham

Nie zawiera mąki pszennej. Wytwarzany jest metodą wielofazowej naturalnej fermentacji z użyciem tylko ukwaszonej mąki żytniej i mąki żytniej razowej. 100%-owa zawartość mąki żytniej dostarcza organizmowi większą dawkę witamin z grupy B oraz błonnika. Żytni chleb na naturalnym zakwasie to doskonała propozycja dla osób prowadzących zdrowy tryb życia i dbających o smukłą sylwetkę.



chleb żytni

Nasz Graham w mniejszej gramaturze. Ten sam naturalny i smaczny. Przy niewielkiej kaloryczności na długo daje uczucie sytości, co pozwala zachować szczupłą sylwetkę.



chleb grahamek

ProBody to pieczywo o wysokiej zawartości białka i obniżonej zawartości węglowodanów, ze składnikami pełnoziarnistymi i nasionami. Zawiera ok. 90% mniej węglowodanów i ok. 300% więcej białka niż zwykłe chleby mieszane. Dzięki swojemu niskiemu indeksowi glikemicznemu 33,51 pasuje do niskowęglowodanowego sposobu odżywiania i innych porównywalnych planów żywienia. Świetnie sprawdza się także w uzupełnianiu diety diabetyków.



chleb Pro-Body

Chleb pszenno-żytni, na zakwasie, produkowany tradycyjną metodą polegającą na wielogodzinnej fermentacji mąki żytniej. Pieczywo o chrupiącej skórce i wyjątkowym aromacie. Dla całej rodziny, powszechnie akceptowany smak. Dodatek serwatki, poprawia walory smakowe, wilgotność i przedłuża trwałość pieczywa.



chleb zwykły

tradycyjnie świeże pieczywo

Jak sama nazwa wskazuje doskonale nadaje się do kanapek. Charakteryzuje się chrupiącą skórką i delikatną posypką makovą.



500g

chleb kanapkowy

Pieczywo mieszane wyrabiane z mąki pszennej i żytniej na naturalnym zakwasie. Dodatek serwatki poprawia walory smakowe i organoleptyczne pieczywa. Chleb wiejski to znakomite pieczywo o chrupiącej skórce i wyjątkowym smaku.



1000g

chleb wiejski

Bulka paryska czy długa wrocławska lub kielecka, wyborowa, bina, a może angelka??
Po prostu - Weka - tak w naszym regionie określamy długą, bułkę pszenną. :)



300g

Weka

Drożdżowa chałka z kruszonką - zwykła, puszysta, aromatyczna i nie za słodka, o pięknym kształcie. Polecamy na śniadanie z masłem i dżemem lub miodem



300g

Chałki

Pyszne lekko słodkie drożdżowe pieczywo stanowiące alternatywę dla pieczywa tradycyjnego



200g

strucla z makiem



tradycyjnie świeże pieczywo

Wyjątkowe pieczywo stworzone dzięki odpowiednio dobranym składnikom, zawierające w swoim składzie suszoną gruszkę i suszoną pietruszkę, które znakomicie wzbogacają walory smakowe i odżywcze produktu. Chleb posiada cenne wartości odżywcze, w tym stanowi źródło licznych witamin i minerałów, dzięki czemu może być doskonałą alternatywą dla typowego pieczywa pszennego.



**chleb
gruszka i pietruszka**



bułeczki drożdżowe

Miękkie, puszyste, delikatne bułeczki drożdżowe - idealne na śniadanie i jako pożywna przekąska



drożdżówka babci

Pachnące, aromatyczne ciasto drożdżowe z kruszonką. Kto pamięta drożdżówkę Babci ten odnajdzie jej smak w naszym cieście - pulchne, mięciutkie i smaczne.

Polecamy!



placek drożdżowy

Popularny, prosty i smaczny placek drożdżowy

Fanów pieczywa drożdżowego na pewno zadowoli ta delikatnie słodka drożdżówka z kruszonką.



łamaniec drożdżowy



tradycyjnie świeże pieczywo

Nasze pierniczki to słodczyce przywołujące ciepłe i miłe wspomnienia domu rodzinnego. Koją się z tradycjami i dzieciństwem, dlatego są tak chętnie wybierane przez każdego z nas. Piernik to przede wszystkim symbol bogactwa. Na chłopskie stoły trafił dopiero w XIX wieku, ze względu na coraz bardziej dostępne przyprawy korzenne. Do dziś oznacza on dobrobyt i luksus oraz słodkie życie.



200g

pierniczek



30/60g

rogal maślany

Nasza propozycja na dobry początek dnia - rogal maślany i szklanka mleka - prosto i syto.



70g

butka wyborowa z makiem

Bardzo smaczne bułki z makiem, puszyste i pachnące idealne do śniadania z dżemem lub twarogiem.

Obwarzanek - wg krakowskich piekarzy - to rolls rojące wśród regionalnego pieczywa. To dlatego chcą oni, by widniał na unijnej liście produktów regionalnych. Historia obwarzanek zaczęła się w 1394 roku, wtedy to w rachunkach dworu Władysława Jagiełły pojawił się wpis o obwarzankach. W 1496 roku Jan Olbracht wydał krakowskim piekarzom przywilej pieczenia białego chleba, w tym obwarzanka. Słowo obwarzanek, pochodzi od metody produkcji - obwarzania, czyli wstępnego gotowania.



obwarzanki

Idealnie miękkie i zarazem chrupiące, cudownie pachnące z delikatnym posmakiem szczypiorku i czosnku



butka czosnkowo-szczypiorkowa



tradycyjnie świeże pieczywo

Bajgle - puszyste, okrągłe bułeczki w kształcie oponek, mają ciekawą strukturę miękką i elastyczny środek otoczony przez chrupiącą skórkę.

Choć bajgle to przysmak ulic Nowego Jorku, gdzie aż roi się od lokali specjalizujących się wyłącznie w sprzedaży pieczywa z dziurką. Wbrew skojarzeniom z kuchnią amerykańską, bajgle tak naprawdę zostały wymyślone w XVII w. przez krakowskich Żydów. Słowo bajgiel wywodzi się od „beugel”, pochodzące od niemieckiego „beugel”, co oznaczało „pierścień” lub „bransoletkę”. Do Stanów Zjednoczonych, szczególnie do Nowego Jorku, przenieśli je emigranci żydowscy na początku XX w.



80g

bajgiel

Tradycyjne bułki pszenne, których smak zna i ceni każdy z nas. Wyróżnione w programie "Docen Polskie" tytułem "TOP PRODUKT" za osiągnięcie maksymalnych not w ocenie jurorów.



60/90g



bułki poznańskie

Domowe pieczywo to treść i smak, a bułki grahamki doceni każdy, kto ma problemy z oczyszczaniem organizmu. Mają sporo białka, witamin z grupy B, że tak naprawdę wystarczy do nich dodać tylko trochę masła lub porcję powideł. Pożyteczne pieczywo porusza leniwe jelita i wzmacnia układ nerwowy.



80g

bułki grahamki

Bułki z dodatkiem różnorodnych ziaren o wyrazistym smaku, bardzo długiej trwałości i świeżości.



60g

bułki z ziarnem

Doskonały skandynawski smak z zawartością i aromatem wielu przypraw.



100g

bułki skandynawskie

tradycyjnie świeże pieczywo

Pobudka! - zacznij dzień od smacznych, lekkich i puszystych bułeczek, które wyjątkowo długo zachowują świeżość oraz są bogate w substancje balastowe. Te mini bułeczki zadowolą klientów poszukujących wyjątkowego smaku.



30g

bułka z mieszanką



50g

bułka z serem

Chrupiące bułeczki z delikatnie przypieczonym serem, doskonale na śniadanie, z dodatkami lub bez niczego.



100g

mini drożdżówka

Smaczne i puszyste ciasto drożdżowe z kruszonką. Mini drożdżówki są doskonałym dodatkiem do porannej kawy.



60g

bułki z marmoladą

Pieczywo półcukiernicze z dodatkiem marmolady i kruszonki stanowi idealne rozwiązanie na drugie śniadanie w domu, w pracy, w szkole.

Pyszna zawijana bułeczka z kruszonką oraz marmoladą i budyniem lub serem, doskonale nadaje się na słodką przekąskę w ciągu dnia.



bułka półfrancuska



tradycyjnie świeże pieczywo

Bułka dla smakoszy włoskiej kuchni.
Przekąska a'la pizza smaczna
na ciepło i na zimno.



bułka pizzerka

100g

Nasze Cebularze z miękkiego ciasta drożdżowego z chrupiącymi boczками, wypełnione farszem z cebulki i sera po same brzegi, to tradycyjna przekąska rodem z lubelszczyzny. Są one wizytówką kulinarną tego regionu i znajdują się od 2007r na liście Produktów Tradycyjnych.



cebularz

110g

Propozycja dla tych co czasami lubią
dłużej pospać - kup śniadanie w drodze
do pracy lub szkoły. Gotowe, smaczne
i codziennie świeże. Dostępne
w każdym sklepie Społem.



kanapka bułka poznańska, szynka, ser, dodatki

Bajglowe kanapki serwowane z różnymi dodatkami to rewelacyjny pomysł na śniadanie lub lunch w pracy. Najbardziej znane zestawienia to kremowy serek, wędzony łosoś i koperek oraz bekon, jajko i żółty ser. Ale możliwości jest dużo więcej, ponieważ bajgle smakują świetnie w towarzystwie różnorodnych wędlin, serów oraz warzyw.



kanapka - bajgiel

190g

dostępne w sklepach



Piekarnia "Społem" PSS
42-400 Zawiercie, ul. Mostowa 22

tel: 730-111-435

e-mail: produkcja@zawiercie.spolem.org.pl