



*Upečte  
si s námi*

20.3.-5.5.2019

# probio tip

*Bezlepkový  
velikonoční  
beránek*



61,-

Směs bezlepková  
na moučnický  
PROBIO  
500 g



121,-

Olje slunečnicový  
na pečení a smažení  
BIOLINIE  
750 ml



51,-

Nápoj rýžový  
(přírodní)  
ISOLA BIO  
1 l



7,-

Cukr citrónový  
AMYLON  
20 g



**Ingredience:**

- 250 g bezlepkové směsi na moučnický PROBIO
- 60 ml oleje slunečnicového na pečení a smažení BIOLINIE
- 125 ml mléka / rýžového nápoje Isola
- 1 bio citron
- 1 cukr citrónový AMYLON
- 1 lžice cukru třtinového moučkového PROBIO

Z tohoto množství ingrediencí upečete středního beránka. Smíchejte bezlepkovou směs na moučnický, olej a mléko. Přidejte nastrohanou citrónovou kůru. Směs vlijte do vymazané a vysypané formy. Pečete 35-45 min na 175°C. Beránka posypte moučkovým cukrem a uvažte mu masličku.

Produkty, které vám usnadní práci v kuchyni.

Vyzkoušejte třeba naši bezlepkovou směs na moučnický na bezlepkového beránka.

*Nový obal*



32,-

Mouka pšeničná  
hladká  
PROBIO  
1 kg

*Nový obal*



37,-

Mouka ječná celozrnná  
jemně mletá  
PROBIO  
1 kg



38,-

Mouka žitná  
výrazková  
BIOHARMONIE  
850 g



33,-

Mouka ze žlutého  
hrachu  
PROBIO  
450 g



14,-

Vločky pšeničné  
PROBIO  
250 g



13,-

Pukance jáhelné  
BIOHARMONIE  
50 g



24,-

Sója  
PROBIO  
500 g



62,-

Čokoláda hořká  
85% kakao  
LIEBHART'S  
100 g



38,-

Cukr třtinový  
přírodní  
PROBIO  
500 g



videorecept

