



# KATALOG CHLEBŮ



[www.vasepekarna.cz](http://www.vasepekarna.cz)

 NÁŠ CHLÉB  NASCHLEB





# NAŠE CHLEBY A JEJICH VYJÍMEČNOST

Při výrobě chlebu používáme náš vlastní, dvoustupňovou metodou vedený žitný kvas. Při druhém stupni kvasu pekařský mistr mj. také šlechtí chuť chlebu.

Chléb vyrábíme řemeslným způsobem z u nás 5 hodin fermentované žitné mouky.

## FERMENTACE

je proces řízeného ušlechtilého kvašení, při němž dochází k přeměně v obilninách běžně obsažených organických látek – škrobu a glykogenu – na pro člověka snadno stravitelné disacharidy.

Díky tomuto – našimi předky běžně užívanému procesu – je pak chléb chutnější, nutričně hodnotnější a snadno stravitelný.

Má vyšší pružnost střídky a zůstává chutný po celou dobu své trvanlivosti.

Fermentace také následně chléb chrání proti procesům nechtěného nekontrolovaného kvašení.



## POPIS CHLEBŮ a KOLÁČŮ

### 1 / CELOŽITNÝ CHLÉB, 400 g; trvanlivost 4 dny;

#### Chuť:

- chléb chutná a voní po žitě a kvasu
- chuť kvalitního žita je zvýrazněna vynikajícím vlastním kvasem a procesem fermentace

#### Charakteristika:

- tmavý žitný chléb
- hutná konzistence
- pružná střídka
- měkká kůrka
- stejná chuť po celou dobu trvanlivosti

#### Složení:

- mouka žitná fermentovaná
- vlastní dvoustupňovou metodou vedený žitný kvas
- pražený ječmen
- kmín, sůl, voda

Alergeny: - 1, 3, 7



### 180 / CHLÉB 100 % ŽITO S CUKETOU, 400 g; trvanlivost 4 dny;

#### Chuť:

- chléb chutná a voní po žitě, kvasu a cuketě
- chuť kvalitního žita je zvýrazněna vynikajícím vlastním kvasem a procesem fermentace

#### Charakteristika:

- speciální žitný chléb
- hutná konzistence
- pružná střídka
- měkká kůrka
- stejná chuť po celou dobu trvanlivosti

#### Složení:

- mouka žitná fermentovaná
- vlastní dvoustupňovou metodou vedený žitný kvas
- strouhaná cuketa 15 % hmoty
- pražený ječmen
- kmín, sůl, voda

Alergeny: - 1, 3, 7





## POPIS CHLEBŮ a KOLÁČŮ

### 76 / CHLÉB 100% ŽITO SE SLUNEČNÍCÍ, 400 g; trvanlivost 3 dny;

#### Chuť:

- chléb chutná a voní po žitě, kvasu a slunečnici
- chuť kvalitního žita je zvýrazněna vynikajícím vlastním kvasem a procesem fermentace

#### Charakteristika:

- speciální žitný chléb
- hutná konzistence
- pružná střídka
- měkká kůrka
- stejná chuť po celou dobu trvanlivosti

#### Složení:

- mouka žitná fermentovaná
- vlastní dvoustupňovou metodou vedený žitný kvas
- semínka slunečnice
- pražený ječmen
- kmín, sůl, voda

Alergeny: - 1, 3, 7



### 46 / TÝDENNÍ PECEN, 2600 g; trvanlivost 7 dnů;

#### Chuť:

- chléb chutná a voní po žitě a kvasu
- chuť chlebu je zvýrazněna vynikajícím vlastním kvasem a procesem fermentace
- chutný vydrží skutečně týden

#### Charakteristika:

- tmavý kynutý chléb
- hutná konzistence
- pružná střídka
- vysoká glazovaná propečená kůrka
- stejná chuť po celou dobu trvanlivosti

#### Složení:

- mouka pšeničná chlebová (60 %)
- mouka žitná fermentovaná (40 %)
- vlastní dvoustupňovou metodou vedený žitný kvas
- syrovátka
- pražený ječmen
- kmín, sůl, voda

Alergeny: - 1, 7





### 139 / VÍKENDOVÝ PECEN, 1300 g; trvanlivost 1300 g; trvanlivost 4 dny;

#### Chuť:

- chléb chutná a voní po žitě a kvasu
- chuť chlebu je zvládnutě vynikajícím vlastním kvasem a procesem fermentace

#### Charakteristika:

- tmavý kynutý chléb
- hutná konzistence
- pružná střídka
- lesklá propečená kůrka
- stejná chuť po celou dobu trvanlivosti

#### Složení:

- mouka pšeničná chlebová (60 %)
- mouka žitná fermentovaná (40 %)
- vlastní dvoustupňovou metodou vedený žitný kvas
- syrovátka
- pražený ječmen
- kmín, sůl, voda

Alergeny: - 1, 7



### 263 / PASECKÝ CHLÉB, 800 g; trvanlivost 3 dny;

#### Chuť:

- chléb chutná a voní po žitě a kvasu
- chuť chlebu je zvládnutě vynikajícím vlastním kvasem a procesem fermentace

#### Charakteristika:

- tmavý kynutý chléb
- středně hutná konzistence
- pružná střídka
- hladká měkká kůrka
- stejná chuť po celou dobu trvanlivosti

#### Složení:

- mouka pšeničná chlebová (60 %)
- mouka žitná fermentovaná (40 %)
- vlastní dvoustupňovou metodou vedený žitný kvas
- pražený ječmen
- kmín, sůl, voda

Alergeny: - 1, 7





## POPIS CHLEBŮ a KOLÁČŮ

### 135 / CHLĚB S CHIA SEMÍNKY, 500 g; trvanlivost 4 dny;

#### Chuť:

- chléb chutná a voní po žitě, kvasu a chia semínkách
- chuť chlebu je zvýrazněna vynikajícím vlastním kvasem a procesem fermentace

#### Charakteristika:

- tmavý kynutý chléb speciální
- kyprá konzistence
- pružná střídka
- měkká kůrka
- stejná chuť po celou dobu trvanlivosti

#### Složení:

- mouka pšeničná chlebová
- mouka žitná fermentovaná (40 %)
- ječná sladová mouka
- chia semínka fermentovaná (3,6 %)
- vlastní dvoustupňovou metodou vedený žitný kvas
- syrovátka
- sádlo škvařené
- len
- pražený ječmen
- kmín, sůl, voda

Alergeny: - 1,7



### 149 / VENKOVSKÝ CHLĚB, 800 g; trvanlivost 4 dny;

- Chuť: - chléb chutná a voní po kvalitní pšenici, kvalitním žitě, kvasu, smažené cibulce a semínkách
- chuť chlebu je zvýrazněna vynikajícím vlastním kvasem, procesem fermentace a procesem zdlouhavého zrání

#### Charakteristika:

- kynutý chléb speciální
- měkká kyprá konzistence
- pružná střídka
- rozpraskaná vypečená kůrka
- stejná chuť po celou dobu trvanlivosti

#### Složení:

- pšeničná mouka chlebová, fermentovaná žitná mouka
- smažená cibule
- fermentované ječné zrna, fermentovaná semena slunečnice, lnu, dýně
- vlastní dvoustupňovou metodou vedený žitný kvas
- kmín, sůl, voda

Alergeny: - 1





## POPIS CHLEBŮ a KOLÁČŮ

### 179 / CHLĚB KOŘENOVÝ S CIBULÍ, 300 g;

trvanlivost 4 dny;

Chuť:

- chléb chutná a voní po kvalitním žitě, kvasu a smažené cibulce
- chuť chlebu je zvýrazněna vynikajícím vlastním kvasem a procesem zdlouhavého zrání

Charakteristika:

- tmavý kynutý chléb speciální
- kyprá konzistence
- pružná střídka
- rozpraskaná křupavá kůrka
- stejná chuť po celou dobu trvanlivosti

Složení:

- mouka žitná fermentovaná
- naklíčené sladové celozrnné žito
- vlastní dvoustupňovou metodou vedený žitný kvas
- pražený ječmen
- kmín, sůl, voda

Alergeny: - 1



### 66 / NOPÁLOVÝ CHLĚB, 500 g; trvanlivost 4 dny;

Chuť:

- chléb chutná a voní po kvalitní pšenici, žitě a nopálu
- chuť chlebu je zvýrazněna procesem fermentace

Charakteristika:

- speciální kynutý chléb s příměsí nopálové mouky
- nopál (*Opuntia ficus indica*) působí jako antioxidant
- obsah nopálu 5 % (odpovídá 245 g nopálových listů)
- středně hutná konzistence
- pružná střídka
- hladká měkká kůrka
- stejná chuť po celou dobu trvanlivosti

Složení:

- mouka pšeničná chlebová
- mouka žitná fermentovaná
- mouka z nopálu (*Opuntia ficus indica* 100%) fermentovaná
- syrovátka, pražený ječmen
- kmín, sůl, voda

Alergeny: - 1, 7





## POPIS CHLEBŮ a KOLÁČŮ

### 137 / BORODINSKÝ CHLÉB, 800 g; trvanlivost 3 dny;

#### Chuť:

- chléb chutná a voní po žitě, kvasu, sladu a koriandru
- chuť chlebu je zvýrazněna vynikajícím vlastním Kvasem a procesem fermentace

#### Charakteristika:

- hutná konzistence
- pružná střídka
- rozpraskaná vypečená kůrka
- stejná chuť po celou dobu trvanlivosti

#### Složení:

- mouka žitná fermentovaná
- mouka pšeničná chlebová
- ječný, pšeničný, špaldový a žitný slad fermentovaný
- pšeničné otruby fermentované
- koriandr fermentovaný
- vlastní dvoustupňovou metodou vedený žitný kvas
- chmelová silice
- cukr
- kmín, sůl, voda

Alergeny: - 1



### 290 / OŘECHOVÝ CHLÉB, 300 g; trvanlivost 3 dny;

#### Chuť:

- chléb chutná a voní po kvalitní pšenici, žitě, kvasu a vlašském ořechu
- chuť chlebu je zvýrazněna vynikajícím vlastním kvasem a procesem fermentace

#### Charakteristika:

- kynutý chléb
- kyprá konzistence
- pružná střídka
- křupavá kůrka
- stejná chuť po celou dobu trvanlivosti

Alergeny: - 1, 7, 8





## POPIS CHLEBŮ a KOLÁČŮ

### 169 / CHLĚB OLIVOVÝ, 350 g;

trvanlivost 4 dny;

Chuť:

- chléb chutná a voní po kvalitní pšenici a černých olivách
- chuť chlebu je zvýrazněna procesem zdlouhavého zrání

Charakteristika:

- světlý kynutý chléb
- kyprá konzistence
- pružná střídka
- rozpraskaná křupavá kůrka
- stejná chuť po celou dobu trvanlivosti

Složení:

- mouka pšeničná chlebová
- olivy černé krájené (14 %)
- ječmen, sladový ječmen
- pšeničný organický kvásek
- rostlinná vláknina
- jogurt
- kmín, sůl, voda

Alergeny: - 1, 7



### 113 / ŠKVARKOVÝ CHLĚB, 300 g; trvanlivost 3 dny;

Chuť:

- chléb chutná a voní po kvalitní pšenici, žitě, kvasu a škvarkách
- chuť chlebu je zvýrazněna vynikajícím vlastním kvasem a procesem fermentace

Charakteristika:

- kynutý chléb
- kyprá konzistence
- pružná střídka
- křupavá kůrka
- stejná chuť po celou dobu trvanlivosti

Složení:

- mouka pšeničná chlebová
- mouka žitná fermentovaná
- kukuřičná mouka fermentovaná
- škvarky (15 %)
- vlastní dvoustupňovou metodou vedený žitný kvas
- syrovátka,
- pražený ječmen
- kmín, sůl, voda

Alergeny: - 1, 7





## POPIS CHLEBŮ a KOLÁČŮ

### 111 / ZRNINOVÝ BOCHNÍK BEZ MOUKY, 420 g;

trvanlivost 4 dny,

Chuť:

- chléb chutná a voní po semínkách, celozrnné čočce, sušené zelenině, koření a medu

Charakteristika:

- celozrnný chléb bez přidání mouky
- hutná měkká zrnitá konzistence
- měkčí zrnitá kůrka

Složení:

- čočka (19 %)
- semínka slunečnice, dýně, lnu
- ovesné a ječné vločky
- rostlinná vláknina
- sušená zelenina (rajčatové pyré, cibule, česnek, paprika floky)
- koření (paprika sladká, tymián, majoránka, bazalka, oregano)
- včelí med
- kmín, sůl, voda

Alergeny:

- 1, 11



### 44 / PODMÁSLOVÝ CHLĚB, 500 g; trvanlivost 4 dny;

- Chuť:
- chléb chutná a voní podmáslem
  - chuť je umocněná pšeničným kvasem a vysokým obsahem podmáslí a syrovátky

Charakteristika:

- kynutý bílý chléb
- kyprá konzistence
- pružná střídka
- měkká vypečenější kůrka
- chutný po celou dobu trvanlivosti

Složení:

- mouka pšeničná
- mouka žitná
- podmáslí (15 %)
- syrovátka
- glukóza
- pšeničný kvas
- koření, sůl, voda

Alergeny: - 1, 7





## POPIS CHLEBŮ a KOLÁČŮ

### 133 / PODMÁSLOVÝ CHLÉB PÁRTY, 600 g;

trvanlivost 4 dny;

Chuť:

- chléb chutná a voní podmásím
- chuť je umocněná pšeničným kvasem a vysokým obsahem podmáslí a syrovátky

Charakteristika:

- kynutý bílý chléb
- kyprá konzistence
- pružná střídka
- měkká vypečenější kůrka
- chuný po celou dobu trvanlivosti

Složení:

- mouka pšeničná
- mouka žitná
- podmáslí (15 %)
- syrovátka
- pražený ječmen
- pšeničný kvas
- koření, sůl, voda

Alergeny: - 1, 7



### 173 / CHLÉB ZE 100% BEZLEPKOVÉ SMĚSI, 420 g; trvanlivost 4 dny;

Chuť: - chléb chutná převážně po slunečnicových semínkách s nádechem chuti karamelu

Charakteristika:

- vyrobeno ze 100% bezlepkové směsi
- spojeno za pomoci rýžového kvasu, karamelu a droždí
- měkká zrnitá kůrka
- Složení: semínka slunečnice, lnu a dýně  
bezlepkový pšeničný škrob  
rýžový kvas, karamel, psyllium, cukr, sůl, voda

Alergeny: - 11



### 110 / STAROČESKÝ ŽITNÝ CHLÉB, 400 g; trvanlivost 4 dny;

#### Chuť:

- chléb chutná a voní po žitě a kvasu
- chuť kvalitního žita je zvýrazněna vynikajícím vlastním kvasem a procesem fermentace
- jedinečná a velmi lahodná vysoká vypečená rozpraskaná kůrka

#### Charakteristika:

- tmavý žitný chléb
- hutná konzistence
- hodně propečený
- pružná střídka
- vysoká vypečená rozpraskaná kůrka
- stejná chuť po celou dobu trvanlivosti

#### Výroba:

Při výrobě chlebu používáme náš vlastní, dvoustupňovou metodou vedený žitný kvas. Při druhém stupni kvasu pekařský mistr mj. také šlechtí chuť chlebu.

Chléb vyrábíme řemeslným způsobem z u nás 5 hodin fermentované žitné mouky. Fermentace je proces řízeného ušlechtilého kvašení, při němž dochází k přeměně v obilninách běžně obsažených organických látek – škrobu a glykogenu – na pro člověka snadno stravitelné disacharidy. Díky tomuto – našimi předky běžně užívanému procesu – je pak chléb chutnější, nutričně hodnotnější a snadno stravitelný. Má vyšší pružnost střídky a zůstává chutný po celou dobu své trvanlivosti. Fermentace také následně chléb chrání proti procesům nechtěného nekontrolovaného kvašení.

#### Složení:

- mouka žitná fermentovaná 95 %
- zakysaná syrovátka
- mouka sladová ječmenná
- pšeničná mouka
- vlastní dvoustupňovou metodou vedený žitný kvas
- kmín, sůl, voda

#### Alergeny:

- 1, 3, 7





## POPIS CHLEBŮ a KOLÁČŮ

### **KVASOVÝ CHLÉB, XXX 800 g; trvanlivost 3 dny;**

#### Chuť:

- chléb chutná a voní po žitě a kvasu
- chuť chlebu je zvýrazněna vynikajícím vlastním kvasem a procesem fermentace

#### Charakteristika:

- tmavý kynutý chléb
- středně hutná konzistence
- pružná střídka
- silně propečená křupavá kůrka s prasklinami
- stejná chuť po celou dobu trvanlivosti

#### Složení:

- mouka pšeničná chlebová (60 %)
- mouka žitná fermentovaná (40 %)
- vlastní dvoustupňovou metodou vedený žitný kvas
- pražený ječmen
- kmín, sůl, voda

Alergeny: - 1, 7





# NAŠE KOLÁČE A JEJICH VYJÍMEČNOST

**Naše koláče jsou ve VAŠÍ PEKÁRNĚ vyráběny řemeslně.** Tedy s **vysokým podílem ruční práce**, pouze z kvalitních surovin a jsou u nás **plněny výjimečně bohatými náplněmi**. Zcela výjimečnými jsou naše koláče se sezónním ovocem, které plníme vynikajícími náplněmi s celými kusy ovoce až do samotných okrajů koláčů. Ani okraj těchto koláčů tak u nás není suchý.



Ojedinělé chuti je mj. také náš Vlčnovský koláček – tzv. dvouctihodný koláč – tedy dvakrát plněný tradiční moravský koláč. Jeho chuť zvyrazňuje nejen dvojité bohaté náplně s povidly, tvarohem a rozinkami nakládanými v rumu, ale také tzv. převalované těsto, které je u nás vyráběno z jedné třetiny z pravé šlehačky.



Kromě tradičních kulatých koláčů moravského typu **nabízíme také široký sortiment domácích koláčů a buchet z plechů**. Výjimečným koláčem z plechu je v naší široké nabídce např. Špaldový koláč ze špaldovy mouky, lískových ořechů, čerstvých vajec, syrovátky a arašídů. Pro ten se vrací téměř 100 % zákazníků, kteří tento náš koláč ochutnali.

