

# Tradycyjne pieczywo pszenno-żytnie Piekarnia Milicka Michał Paterek



## Opis produktu

Nasze wyroby piekarnicze to tradycyjne receptury, naturalne składniki i ręczna praca. Piekarnia działa od ponad 60-ciu lat i wypieka pieczywo w dużym trzykomorowym piecu ceramicznym model RRK 32. Nasze sztandarowe produkty, które cieszą się ogromną popularnością to: Chleb Sandomierski - skład: Mąka pszenna, zakwas żytni (naturalny), woda, drożdże, sól. Chleb Wiejski - skład: Mąka pszenna, zakwas żytni (naturalny), woda, drożdże, sól. Chleb Zakopiański - skład: Mąka pszenna, zakwas żytni (naturalny), woda, drożdże, sól, okraszony makiem niebieskim i sezamem Rogal duży Zakopiański - skład: Mąka pszenna, woda, drożdże, sól, okraszony od góry makiem niebieskim i sezamem Bułka zwykła - skład: Mąka pszenna, woda, drożdże, sól Roga wyborowy - skład: mąka pszenna, woda, drożdże, sól, okraszony z góry makiem niebieskim i sezamem Każdy z tych wyrobów, choć składem podobny to w smaku całkiem inny, ponieważ proces wyrabiania każdego produktu wygląda inaczej. Niezależnie jaki produkt klient wybierze z naszego asortymentu ma gwarancję iż otrzyma naturalne ręcznie wyrabiane pieczywo najwyższej jakości.

## Produkt z Doliny Baryczy

Nasza rzemieślnicza piekarnia, działająca od lat 60., mieści się w sercu Doliny Baryczy. Wypiekamy naturalne pieczywo na zakwasie w tradycyjnym ceramicznym piecu, który nadaje naszym wypiekom wyjątkowy smak i aromat. Proces tworzenia to wciąż ręczna praca, a naszą pasją jest przekazywanie wiedzy kolejnym pokoleniom rzemieślników. Stawiamy na naturalność i tradycję, które sprawiają, że nasze produkty są niepowtarzalne.

## Co wyróżnia produkt

Nasze wyroby to rzemieślnicza ręczna praca z użyciem naturalnych surowców. Brak w nim polepszaczy czy spulchniaczy tylko prawdziwe naturalne pieczywo jak kiedyś

## Przyjazność dla środowiska

Nasza Piekarnia od dłuższego czasu usprawnia procedury segregacji odpadów, aby były one przyjazne dla środowiska. Dodatkowo nowe opakowania na pieczywo krojone są specjalnie zaprojektowane, tak aby zminimalizować ilość wytwarzanych odpadów.

## Przyjazność dla Klienta

Pieczywo Piekarni Milickiej dostępne jest w naszym sklepie firmowym w Miliczu przy ul. Kościuszki 11 W wielu sklepach na terenie Milicza, a także na pobliskich wioskach oraz w sklepach w Trzebnicy i we Wrocławiu.

**W sprzedaży:** ciągłej

**Sprzedaż detaliczna**

- na sztuki

Data pierwszego wpisu: 2025-01-10 14:33:14

Data ostatniej aktualizacji: 2025-01-10 14:49:43



MĄCZNE

Piekarnia Milicka Michał Paterek

ul. Wojska Polskiego 56

56-300 Milicz

Gmina: Milicz

Tel: 666088846

E-mail: [piekarniamilicka@interia.com](mailto:piekarniamilicka@interia.com)

<https://www.facebook.com/piekarniamilickamichalpaterek/>