

# Chleb Komyśniak - Rzemieślnicza Piekarnia Edwarda Rybki



## Opis produktu

Ten wyjątkowy chleb o charakterystycznym wyglądzie i niepowtarzalnym smaku to duma piekarni Edwarda Rybki. Wywodzi się od żołnierskiego chleba, który produkowany był w taki sposób, by jak najdłużej zachowywał świeżość. Komyśniak piecze się wyłącznie w starym, tradycyjnym piecu, na naturalnym zakwasie, z odpowiednio dobranej mieszanki mąki żytniej i pszennej bez jakichkolwiek polepszaczy chemicznych.

## Produkt z Doliny Baryczy

Chleb Komyśniak wypiekany jest w piekarni w Gądkowicach, malowniczej miejscowości w samym sercu Doliny Baryczy.

## Co wyróżnia produkt

Chleb Komyśniak ma wyjątkowe i niepowtarzalne walory odżywcze i smakowe. Jest naturalnym, zdrowym i smacznym produktem, który dzięki specjalnej technologii produkcji, bez żadnych polepszaczy chemicznych przez długi czas zachowuje świeżość. Komyśniak od 2009 posiada znak jakości i pochodzenia "Dolina Baryczy Poleca".

## Przyjazność dla środowiska

Komyśniak wytwarzany jest wyłącznie z naturalnych składników, bez jakichkolwiek polepszaczy, czy dodatków chemicznych.

## Przyjazność dla Klienta

Komyśniak jest wypiekany w naszej Starej Piekarni w Gądkowicach, gdzie codziennie wieczorem można go spróbować na miejscu. Prosto z pieca - ciepłego, z chrupiącą skórką. Komyśniak jest stale dostępny w naszych sklepach firmowych w Miliczu na Rynku, oraz we Wrocławiu przy ulicy Jeleniej. Można go również kupić w restauracji "Hubertówka" pod Gądkowicami, oraz wielu sklepach na terenie powiatu milickiego.

## W sprzedaży: ciągłej

### Sprzedaż detaliczna

- na sztuki
- Nasze sklepy firmowe: Prosto z pieca - Gądkowice 4, Prosto z pieca - Milicz, Rynek 30

Data pierwszego wpisu: 2019-02-17 21:03:04

Data ostatniej aktualizacji: 2024-02-08 14:25:49



Certyfikat w sezonach:  
2008, 2009/2010, 2010/2011, 2011/2012, 2012/2013, 2013/2014, 2014/2015, 2016, 2017, 2018, 2019,  
2020, 2021, 2022, 2023, 2024



MĄCZNE

Rzemieślnicza piekarnia Edwarda Rybki  
Gądkowice 4  
56-300 Milicz  
Gmina: Milicz  
Tel: 71 384 92 27  
E-mail: [biuro-piekarniarybka@wp.pl](mailto:biuro-piekarniarybka@wp.pl)  
[piekarniarybka.pl](http://piekarniarybka.pl)

#### **Punkty świadczenia usług:**

##### **Chleby ze starej piekarni - Wrocław, Jelenia 28a**

ul. Jelenia 28a  
54-242 Wrocław  
Tel: 607231469

##### **Prosto z pieca - Milicz, Rynek 30**

ul. Rynek 30  
56-300 Milicz

##### **Prosto z pieca - Gądkowice 4**

Gądkowice ul. Gądkowice 4  
56-300 Milicz  
Tel: 71 38 49 227  
E-mail: [biuro-piekarniarybka@wp.pl](mailto:biuro-piekarniarybka@wp.pl)  
[piekarniarybka.pl](http://piekarniarybka.pl)