



PEČIVO BEZ „ÉČEK“ JEDINĚ OD PECUDU

Přidatné látky, potravinářská aditiva, nebo-li hovorově „Éčka“ se přidávají do potravin relativně velmi dlouhou dobu. V časech již před naším letopočtem se pomocí různých sloučenin uchovávaly potraviny od jedné sklizně k další. Také vzhledu a chuti potravin se věnovala patřičná pozornost. Egypťané používali barviva a ochucující látky, Římané ledek (dusičnan), koření a barviva. Dnes se používají přidatné látky v potravinách hlavně z důvodu prodloužení trvanlivosti, zvýraznění chuti, barvy a v neposlední řadě také při hledání cesty, jak výrobek zlevnit. Mezi přidatné látky převážně patří: aromata, barviva, zahušťovadla, emulgátory, plnidla, změkčovadla, konzervanty, stabilizátory, kypřící látky, tavící soli atd.

*V současné době je na trhu řada výrobků od firmy PECUD, které tyto přidatné látky neobsahují. Jde například a tradiční Chléb konzumní, Chléb moskevský, Chléb Janov. Další výrobky budou postupně přibývat, sledujte proto pozorně informace na obalu výrobků. Všechny tyto výrobky jsou označeny jedinečným logem **Bez E**.*

Sortiment výrobků **Bez E** je k zakoupení ve firemních prodejnách na těchto adresách:

- KRUPKA Bohosudovská 10/236, Krupka
- U PEKAŘE Benešovo náměstí 11/425, Teplice
- U VLASTNÍHO KRBU Fügnerova 2/1048, Teplice
- PROBOŠTOVSKÝ PEKAŘ Mírové náměstí 47, Bílina
- PEKAŘSTVÍ KAUFAND Bohosudovská ulice, Teplice
- U PEKAŘKY Teplická 52, Duchcov
- PEKAŘSTVÍ U PEKÁRNY Zemská 535, Proboštov
- PEKAŘSTVÍ DRÁŽDANY Kesselsdorfer Str. 30, Dresden
- PEKAŘSTVÍ PIRNA Gartenstraße 29/30, Pirna
(otevřeno od 25. 7. 2011)



PECUD v.o.d. , pekárna Proboštov u Teplic, Zemská 535 PSČ 417 12
Tel.: 417 560 761, Fax: 417 560 762
www.pecud.cz, info@pecud.cz