

*PROBIO to
synonim jakości*



**PIERWSZY CZESKI
PRODUCENT ŻYWNOSTCI
EKOLOGICZNEJ**

**Najwyższa jakość
jest efektem naszego
25-letniego doświadczenia
w produkcji żywności
ekologicznej!**



CZ - BIO - 001

PRO-BIO, obchodní společnost s r.o.
Lipová 40, 788 32 Staré Město p. Sněžníkem, CZECHY,
tel: +420 583 301 952, email: probio@probio.cz
www.probio.cz/pl, www.facebook.com/probio.eu

*25 lat
z Wami*

PRO-BIO to
synonim jakości



Mąki mielimy w naszym
certyfikowanym
eko młynie bezglutenowym



**BEZ GLUTENU,
BEZ GRANIC**

- Ponad 300 ekologicznych produktów bezglutenowych
- Certyfikowany bezglutenowy młyn i hala produkcyjna
- Nowoczesne laboratorium do przeprowadzania badań na zawartość glutenu

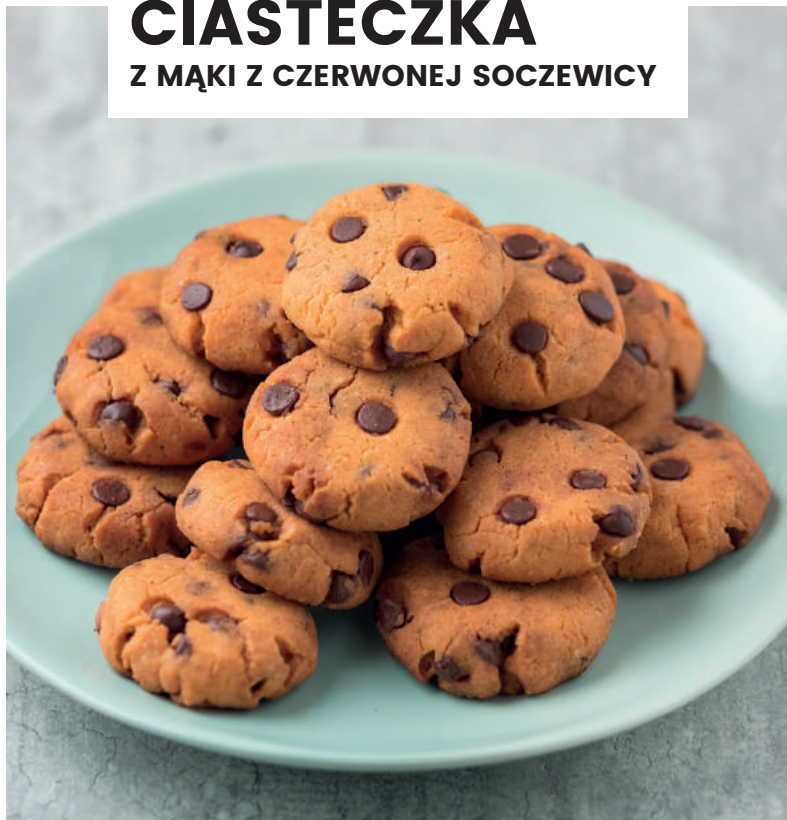


CZ - BIO - 001

PRO-BIO, obchodní společnost s r.o.
Lipová 40, 788 32 Staré Město p. Sněžníkem, CZECHY,
tel: +420 583 301 952, email: probio@probio.cz
www.probio.cz/pl, www.facebook.com/probio.eu

25 lat
z Wami

CZEKOLADOWE CIASTECZKA Z MĄKI Z CZERWONEJ SOCZEWICY



Kategoria
Bez glutenu



Poziom trudności
łatwe



Czas przygotowania
30 minut



Ilość porcji
40 sztuk



CZEKOLADOWE CIASTECZKA Z MĄKI Z CZERWONEJ SOCZEWICY

Składniki:

- 1,5 szklanki mąki z czerwonej soczewicy BIOHARMONIE
- 0,75 szklanki cukru trzcinowego nierafinowanego BIOHARMONIE
- 0,5 szklanki rozpuszczonego masła
- 1 łyżeczka mielonej laski wanilii
- 0,25 łyżeczki proszku do pieczenia
- 0,125 łyżeczki sody
- 1 jajko (o temperaturze pokojowej)
- szczypta soli
- 0,25 – 0,5 szklanki rozpuszczonej czekolady
- 0,5 szklanki czekoladowych kropli BIOHARMONIE



Sposób przygotowania:

Piekarnik rozgrzać do 175 °C, blaszkę wyłożyć papierem do pieczenia. Do miksera włożyć masło oraz cukier i miksować około 5 minut. Następnie cały czas miksując dodać jajko, wanilię oraz rozpuszczoną, przestudzoną czekoladę, aż do połączenia składników. Przesianą mąkę, proszek do pieczenia, sodę i sól powoli wmieszać do masy. Na koniec dodać czekoladowe krople. Odbierać stopniowo kęsy ciasta i formować z nich kuleczki. Następnie każdą spłaszczyć i układać na blaszce. Tak przygotowane ciasteczka piec około 8-10 minut. Pozostawić na blaszce do ostygnięcia.



Ciasteczka bez kompromisu

CIASTEČKA Z BIO MĄKI
Z CERTYFIKOWANEGO MŁYNA
BEZGLUTENOWEGO



CZ - BIO - 001

- ✓ bez oleju palmowego
- ✓ bez substancji konserwujących
- ✓ bez wzmacniaczy smaku i barwników
- ✓ bez substancji spulchniających



CZ - BIO - 001

PRO-BIO, obchodní společnost s r.o.
Lipová 40, 788 32 Staré Město p. Sněžníkem, CZECHY,
tel: +420 583 301 952, email: probio@probio.cz
www.probio.cz/pl, www.facebook.com/probio.eu

25 lat
z Wami



NASZA MISJA:

- Wspieramy i rozwijamy rolnictwo ekologiczne
- Za pośrednictwem naszych działań przyczyniamy się do zachowania zdrowej planety
- Przywracamy do życia tradycyjne rośliny uprawne i żywność
- Rozwijamy się razem z naszymi pracownikami i klientami
"PRO-BIO to synonim jakości"



CZ - BIO - 001

PRO-BIO, obchodní společnost s r.o.
Lipová 40, 788 32 Staré Město p. Sněžníkem, CZECHY,
tel: +420 583 301 952, email: probio@probio.cz
www.probio.cz/pl, www.facebook.com/probio.eu

*Możesz na nas
polegać!*

*25 lat
z Wami*