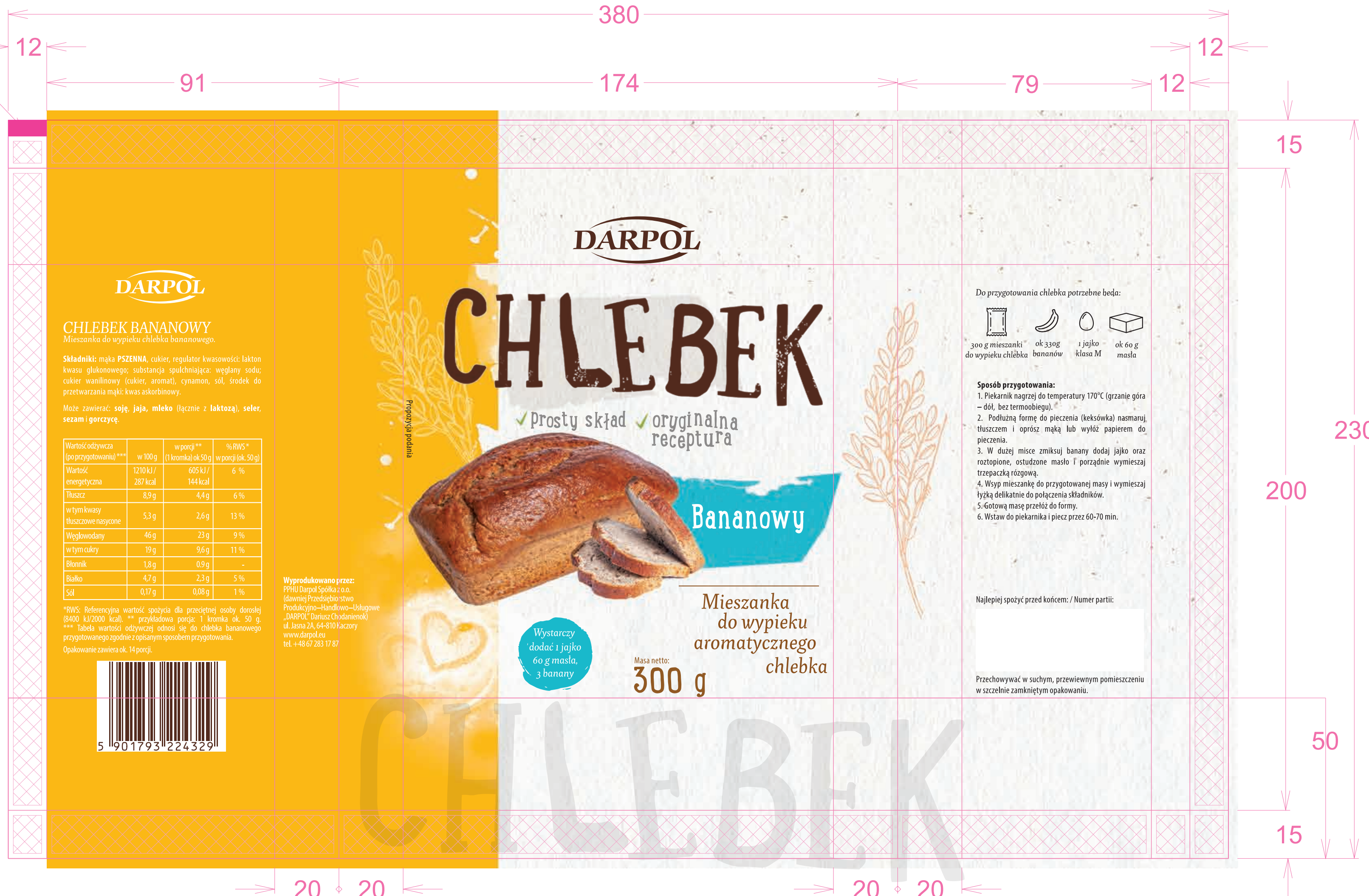


Pole fotokomórki



**DARPOL**

**CHLEBEK BANANOWY**  
Mieszanka do wypieku chlebka bananowego.

**Składniki:** mąka **PSZENNA**, cukier, regulator kwasowości: laktan kwasu glukonowego; substancja spulchniająca: węglany sodu; cukier wanilinowy (cukier, aromat), cynamon, sól, środek do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy.

Może zawierać: **soję, jaja, mleko** (łącznie z laktozą), **seler, sezam i gorczycę.**

Wartość odżywcza (po przygotowaniu)***	w 100 g	w porcji** (1 kromka) ok. 50 g	%RWS*
Wartość energetyczna	1210 kJ / 287 kcal	605 kJ / 144 kcal	6 %
Tłuszcz	8,9 g	4,4 g	6 %
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	5,3 g	2,6 g	13 %
Węglowodany	46 g	23 g	9 %
w tym cukry	19 g	9,6 g	11 %
Błonnik	1,8 g	0,9 g	-
Białko	4,7 g	2,3 g	5 %
Sól	0,17 g	0,08 g	1 %

\*RWS: Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/2000 kcal). \*\* przykładowa porcja: 1 kromka ok. 50 g. \*\*\* Tabela wartości odżywczej odnosi się do chlebka bananowego przygotowanego zgodnie z opisanym sposobem przygotowania.

Opakowanie zawiera ok. 14 porcji.



Wyprodukowano przez:  
PPHU Darpol Spółka z o.o.  
(dawniej Przedsiębiorstwo  
Produkcjno-Handlowo-Usługowe  
„DARPOL” Danusz-Chołdanińsk)  
ul. Jasna 2A, 64-810 Łączory  
www.darpol.eu  
tel. +48 67 283 17 87

Propozycja podania

**DARPOL**

**CHLEBEK**

✓ Prosty skład ✓ oryginalna receptura



**Bananowy**

Mieszanka do wypieku aromatycznego chlebka

Wystarczy dodać 1 jajko 60 g masła, 3 banany

Masa netto: **300 g**

Do przygotowania chlebka potrzebne będą:



**Sposób przygotowania:**

1. Piekarnik nagrzej do temperatury 170°C (grzanie góra – dół, bez termoobiegu).
2. Podłużną formę do pieczenia (keksówka) nasmaruj tłuszczem i oprósz mąką lub wylóż papierem do pieczenia.
3. W dużej misce zmiksuj banany dodaj jajko oraz roztopione, ostudzone masło i porządnie wymieszaj trzepaczką różgową.
4. Wsyp mieszankę do przygotowanej masy i wymieszaj łyżką delikatnie do połączenia składników.
5. Gotową masę przełóż do formy.
6. Wstaw do piekarnika i piecz przez 60-70 min.

Najlepiej spożyć przed końcem: / Numer partii:

Przechowywać w suchym, przewiewnym pomieszczeniu w szczelnie zamkniętym opakowaniu.