

Chleb pytlowy wolski na zakwasie (Andrzej Modzelewski)



Produkt o lekko brązowej barwie, ciemniejszej na bokach i spodzie chleba, w przekroju jest lekko siwy. W smaku jest kwaskowy, wilgotno-słony. Zawiera w sobie naturalne bogactwo składników mineralnych, co zapobiega ich niedoborowi. Wypiekany tradycyjnie w przydomowym piecu w Woli Zambrowskiej.

