



Ponad 30 lat tradycji w nowoczesnej odsłonie.

Soplicowo Pracownia Bezglutenowa jest nowym projektem doskonale znanej na otwockim i warszawskim rynku tradycyjnej Piekarni Soplicowo. Piekarnia Soplicowo to firma rodzinna z ponad 30 – letnim doświadczeniem na rynku. To doświadczenie procentuje.

Drugie pokolenie kontynuuje rozpoczęte w 1983 roku najlepsze tradycje piekarnicze pracując z wykorzystaniem sprawdzonych przez lata receptur.

Wychodząc naprzeciw zapotrzebowaniu, uwzględniając również potrzeby naszych przyjaciół i znajomych, którzy szukali dobrych produktów dla siebie i swoich dzieci doszliśmy do wniosku w grudniu 2014 roku, że należy otworzyć Pracownię Bezglutenową.

Jest więc to nasze najmłodsze dziecko.

Na rynku świeżego pieczywa bezglutenowego działamy dopiero od marca 2015 roku, ale już udało się nam zdobyć grono Klientów, którzy obdarzyli nas zaufaniem.



BUŁKA ŚNIADANIOWA

Bezglutenowe bułki z chrupiącą skórką to podstawa smacznego śniadania. Stanowią również idealny dodatek do zup i sałatek.



Składniki: woda, mąka (ryż, tapioka, kukurydza), skrobia ziemniaczana, płatki ziemniaczane, zmielona łuska nasion babki jajowatej, olej rzepakowy, cukier, sól, drożdże, substancja zagęszczająca: hypromeloza, kultury starterowe.

Opakowanie: 2 x 70g

BUŁKA ZIARNISTA

Pożywna, ziarnista przyjemność na zakwasie, miękki, soczysty miąższ i aromat prażonych ziaren.



Składniki: woda, mąka (ryż, tapioka, kukurydza), skrobia ziemniaczana, ziarna dyni (4%), ziarna słonecznika (4%), olej rzepakowy, zmielona łuska nasion babki jajowatej, nasiona siemienia lnianego (2%), cukier, sól, drożdże, substancja zagęszczająca: hypromeloza, kultury starterowe

Opakowanie: 2 x 70 g

CHLEB JASNY

Nieźrównana przyjemność o puszystym miąższu, chrupiącej aromatycznej skórce i łagodnym smaku.



Składniki: woda, skrobia kukurydziana, skrobia ziemniaczana, mąka (ryż, proso), mąka grochowa, mąka z siemienia lnianego, mąka gryczana, włókno ziemniaczane, włókno kukurydziane, włókno grochowe, zmielona łuska nasion babki jajowatej, olej rzepakowy, tłuszcz kokosowy, cukier, sól, drożdże, substancja zagęszczająca: hypromeloza, kultury starterowe.

Opakowanie: 1 x 250 g

Piekarnia "Soplicowo" Mieczysław Smolak; ul. Zosi 17, 05-400 Otwock

Zakład Produkcyjny: Pracownia Bezglutenowa, ul. Andriollego 18, 05-400 Otwock.

CHLEB CIEMNY

Wysokowartościowy chleb z siemieniem lnianym na zakwasie bez dodatku glutenu i o wysokiej zawartości błonnika.

Składniki: woda, odolejona mąka z siemienia lnianego (16%), mąka ryżowa, skrobia ziemniaczana, mąka grochowa, drożdże, sól, cukier, kultury starterowe.

Opakowanie: 1 x 250 g



CHLEB ZIEMNIACZANY

Zgodnie z najlepszą tradycją piekarską chleb ziemniaczany wypiekany jest w formach. Swoją łagodny smak zawdzięcza wyselekcjonowanym składnikom i aromatycznemu bezglutenowemu zakwasowi. Bezglutenowy chleb ziemniaczany pasuje zarówno do słodkich, jak i słonych dodatków.

Składniki: woda, mąka (ryż, kukurydza), skrobia ziemniaczana, płatki ziemniaczane (3,5%), drożdże, sól, substancja zagęszczająca: guma ksantanowa, kultury starterowe.

Opakowanie: 1 x 400 g



BUŁKA HAMBURGEROWA

Miękka bułka do hamburgerów, całkowicie bezglutenowa.

Składniki: woda, mąka (ryż, tapioka, kukurydza), skrobia ziemniaczana, płatki ziemniaczane, zmielona łuska nasion babki jajowatej, olej rzepakowy, cukier, sól, drożdże, substancja zagęszczająca: hypromeloza, kultury starterowe.

Opakowanie: 2 x 100 g