



NEWSLETTER



BUŁKA ŻYTNIA Z KIEŁKAMI ŻYTA 60g

Pieczywo żytnie z dodatkiem naturalnego zakwasu żytniego, wzbogacone kielkami żyta, wykończone mąką żytnią.



RYE ROLL WITH RYE SPROUTS 60g

Rye bread based on natural rye sourdough, enriched with rye sprouts, decorated with rye flour.



PÓŁBAGIETKA ORKISZOWA Z MAKIEM I SEZAMEM 110g

Pieczywo orkiszowe z dodatkiem naturalnego zakwasu żytniego, wzbogacone dynią, słonecznikiem i siemieniem lnianym, wykończone makiem oraz sezamem.



SPELLED SEMI-BAGUETTE 110g

Spelled bread based on natural rye sourdough, enriched with: pumpkin, sunflower seeds and linseed, decorated with poppy seeds and sesame.



BUŁKA FITNESS 80g

Pieczywo pszenno-żytnie, z dodatkiem naturalnego zakwasu żytniego, wzbogacone słonecznikiem, soją oraz siemieniem lnianym.



FITNESS ROLL 80g

Wheat-rye bread based on natural rye sourdough, enriched with: sunflower seeds, soy and linseed.

INFO

W celu uzyskania większej ilości informacji prosimy o kontakt:
If you have more questions, please contact:

Katarzyna Okólska - ✉ kasia@omar.com.pl

Michał Kruk - ✉ m.kruk@omar.com.pl

Dariusz Bozowski - ✉ handlowiec@omar.com.pl



CIABATTA Z DYNIĄ 110g

Pszenne pieczywo rustykalne, składane ręcznie, wykończone ziarnami dyni. Wypiekane w kamiennym piecu.



CIABATTA WITH PUMPKIN 110g

Wheat rustic bread, hand-folded, decorated with pumpkin seeds. Baked in a stone oven.



CIABATTA ZE SŁONECZNIKIEM 110g

Pszenne pieczywo rustykalne, składane ręcznie, wykończone ziarnami słonecznika. Wypiekane w kamiennym piecu.



CIABATTA WITH SUNFLOWER 110g

Wheat rustic bread, hand-folded, decorated with sunflower seeds. Baked in a stone oven.



CIABATTA Z SUSZONYMI POMIDORAMI 110g

Pszenne pieczywo rustykalne, składane ręcznie, wzbogacone suszonymi pomidorami. Wypiekane w kamiennym piecu.



CIABATTA WITH DRIED TOMATOES 110g

Wheat rustic bread, hand-folded, enriched with dried tomatoes. Baked in a stone oven.

NOWOŚĆ W NASZYM ZAKŁADZIE!

Posiadamy możliwość nacinania produktów metodą motylkową oraz na zawias!

INFO

W celu uzyskania większej ilości informacji prosimy o kontakt:
If you have more questions, please contact:

Katarzyna Okólska - ✉ kasia@omar.com.pl

Michał Kruk - ✉ m.kruk@omar.com.pl

Dariusz Bozowski - ✉ handlowiec@omar.com.pl