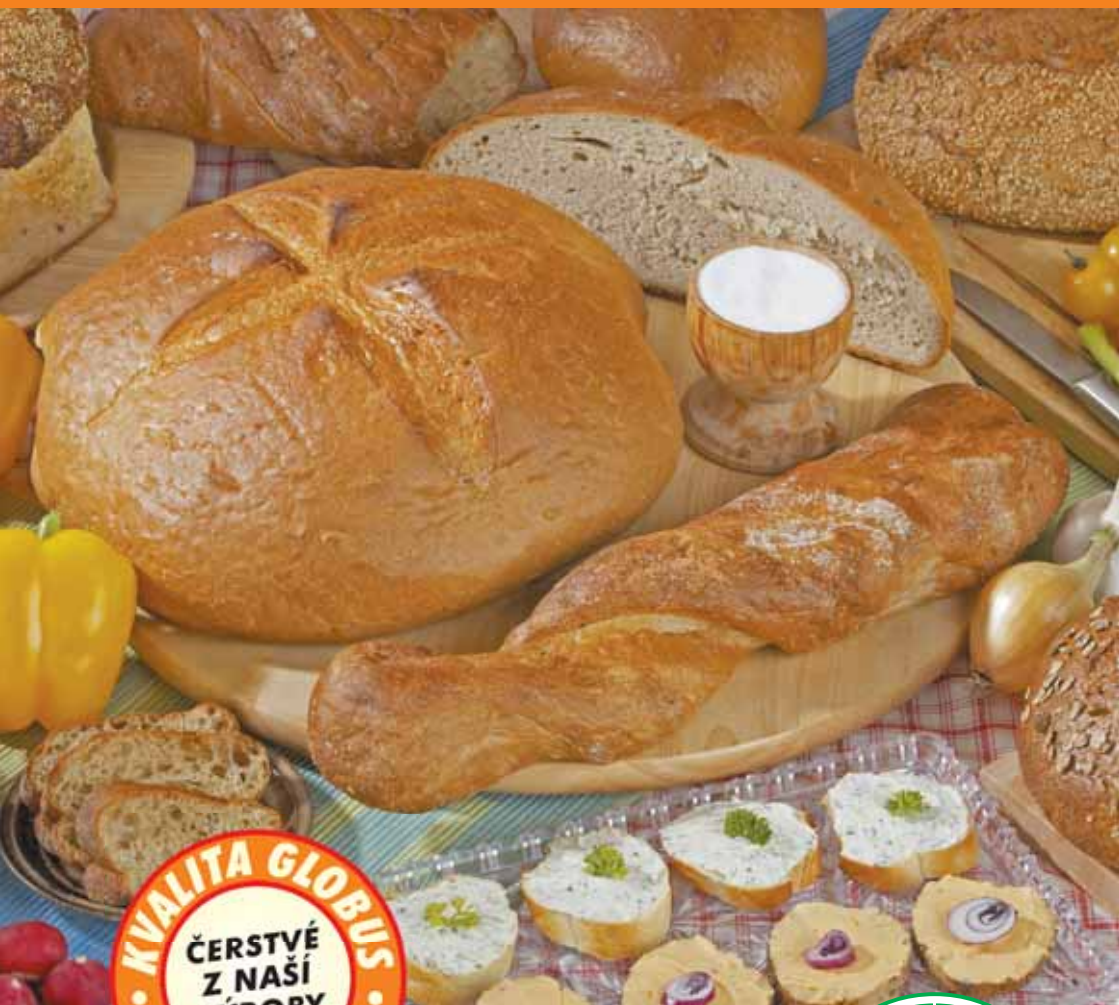


ATLAS CHLEBA

GLOBUS

2007



Pekárna **Globus**

Pečeme kousek od Vás

Vážení zákazníci,

otevíváte třetí vydání Atlasu chleba Globus a na jeho stránkách se můžete seznámit s nabídkou chlebů, které pro Vás pečeme přímo v našem hypermarketu. A věřte, že kolik je chlebů, tolik je chutí a vůní.

Víme, že pochutnání je určitě lepší, když i chléb vhodně doprovodí maso, uzeniny, sýry, saláty a jiné lahůdky. Proto jsme rádi, že nabídka naší pekárny obsahuje i tmavé celozrnné chleby a různé speciality. Ať už pečeme oblíbený krušnohorský chléb, žitný chléb nebo „obyčejný“ kmínový chléb, dávají mu naši pekaři stejnou péči. My si totiž také rádi pochutnáme na čerstvém voňavém chlebu.



Chléb může být inspirací

Chléb je od nepaměti základní potravinou na celém světě. Může nás však také inspirovat ke zpestření našeho jídelníčku. Co takhle místo klasického bochníku zkusit tentokrát tmavý žitný chléb nebo celozrnný Fit? A proč nepřekvapit hosty na oslavě dobrou bramboračkou nebo zelňačkou servírovanou v chlebanku?

VZKAZY OD NAŠEHO PEKAŘE:

Kdy přijít pro čerstvý chléb?

K nám do Globusu můžete přijít kdykoli. Čerstvé pečivo i chleby totiž pečeme nejen ráno, ale po celou otevírací dobu hypermarketu.

Jak uchovat chléb?

Chléb doma neukládejte do igelitových či mikrotenových sáčků nebo tašek. Tam může začít plesnivět.

Zabalte ho do čisté lněné utěrky a dejte do nádoby na pečivo. Jednou týdně chlebník nebo chlebovku umyjte octovou vodou, která je zde nejlepší obranou proti plísni.

(Mikrotenové pytlíky slouží hlavně k manipulaci s pečivem během Vašeho nákupu a při placení u pokladny.)

Chcete urychlit placení u pokladny?

Vkládejte při nákupu pečivo do pytlíků podle jednohlivých druhů. Usnadníte tím práci pokladních a urychlíte svůj nákup.



Každý poctivě upečený chléb má svoje kouzlo.

Globus



Jaký bude CHLÉB ROKU 2007 z Pekárny Globus? Zvolte ho Vy.

Vážení zákazníci,

Vaše hlasy vyberou GLOBUS CHLÉB ROKU 2007 a také Vy můžete vyhrát. Z došlých hlasovacích lístků vylosujeme v každém hypermarketu Globus 10 zákazníků, kteří obdrží tyto ceny:

1. cena

Praktická sada na přepravu nákupu, nůž na pečivo, tričko Pekárna Globus a poukázky na 10 chlebů z Pekárny Globus

2. a 3. cena

Nůž na pečivo, tričko Pekárna Globus a poukázky na 10 chlebů z Pekárny Globus

4. až 10. cena

Tričko Pekárna Globus a poukázky na 5 chlebů z Pekárny Globus

Hlasovací lístky jsou k dispozici v úseku pekárny a v informačním centru Vašeho hypermarketu Globus.

Výsledky volby Globus Chléb roku 2007 a jména výherců budou zveřejněny od 16. 4. 2007. Pravidla soutěže najdete na hlasovacím lístku a na internetových stránkách www.globus.cz.

KMÍNOVÝ CHLÉB

1000 g, pšeničnožitný



Tradiční receptura i tvar chleba. I obyčejný chléb vynikne s rybími dobrotami: zkuste pomazánky, pečenáče nebo matjesy.

KMÍNOVÝ CHLÉB – BOCHNÍK

1000 g, pšeničnožitný



Populární kulatý bochník. Zkuste ho i „na sladko“: namažte krajíc máslem a pokapejte medem nebo potřete marmeládou.

KMÍNOVÝ CHLÉB – BOCHNÍK

500 g, pšeničnožitný



Kulatý bochník poloviční hmotnosti. Půl kila chleba je dobrý nákup pro menší domácnost.

CHLÉB ŠUMAVA GLOBUS

500 g, pšeničnožitný



Jeden z nejoblíbenějších a nejvíce rozšířených chlebů u nás. Vzpomeňte na klasiku a namažte krajíc „šumavy“ sádlem a posypte ho cibulí.

VYBERTE VÁŠ „GLOBUS CHLĚB ROKU 2007“



Vážení zákazníci,
od pátku 16. 3. 2007 do neděle 1. 4. 2007 můžete volit GLOBUS CHLĚB ROKU 2007.
Z celé nabídky téměř dvaceti druhů chleba, které pro Vás pečeme čerstvé několikrát denně
v naší Pekárně Globus přímo v každém hypermarketu, jsou nominovány tyto druhy:



Kminový chléb 500 g



Chléb Šumava Globus 500 g



Chléb Fitíček 350 g



Kozácký chléb 750 g



Chléb Král slunce 500 g



Kořenový chléb 250 g



Krušnohorský chléb 750 g

VOLIT „GLOBUS CHLĚB ROKU 2007“ MŮŽETE TAKÉ
NA INTERNETOVÝCH STRÁNKÁCH WWW.GLOBUS.CZ.

V každém hypermarketu Globus pak můžete vybírat z pěti nominovaných chlebů, které jsou
vyobrazeny na hlasovacím lístku platným pro Váš hypermarket. Zde je jejich přehled:

Brno – Ivanovice

Kminový chléb 500 g
Chléb Šumava Globus 500 g
Krušnohorský chléb 750 g
Chléb Fit 700 g
Žitný chléb 1000 g

Praha – Černý Most

Kminový chléb 500 g
Chléb Šumava Globus 500 g
Kořenový chléb 250 g
Krušnohorský chléb 750 g
Chléb Fit 700 g

Praha – Zličín

Kminový chléb 500 g
Chléb Šumava Globus 500 g
Kořenový chléb 250 g
Krušnohorský chléb 750 g
Žitný chléb 1000 g

Pardubice

Kminový chléb 500 g
Chléb Šumava Globus 500 g
Krušnohorský chléb 750 g
Chléb Král slunce 500 g
Chléb Fit 700 g



Žitný chléb 1000 g



Rodinný chléb Globus 1500 g

Praha – Čakovice

Kminový chléb 500 g
Chléb Šumava Globus 500 g
Kořenový chléb 250 g
Krušnohorský chléb 750 g
Chléb Fit 700 g

Olomouc

Kminový chléb 500 g
Chléb Šumava Globus 500 g
Kořenový chléb 250 g
Krušnohorský chléb 750 g
Žitný chléb 1000 g

České Budějovice

Kminový chléb 500 g
Chléb Šumava Globus 500 g
Kořenový chléb 250 g
Krušnohorský chléb 750 g
Chléb Fit 700 g

Chomutov

Kminový chléb 500 g
Chléb Šumava Globus 500 g
Krušnohorský chléb 750 g
Kozácký chléb 750 g
Chléb Fit 700 g



Chléb Fit 700 g



Kminový chléb 1000 g

Plzeň – Chotíkov

Rodinný chléb Globus 1500 g
Chléb Šumava Globus 500 g
Krušnohorský chléb 750 g
Žitný chléb 1000 g
Chléb Fitíček 350 g

Opava

Kminový chléb 1000 g
Chléb Šumava Globus 500 g
Kořenový chléb 250 g
Žitný chléb 1000 g
Chléb Fitíček 350 g

Ústí nad Labem – Trmice

Kminový chléb 1000 g
Chléb Šumava Globus 500 g
Kořenový chléb 250 g
Chléb Král slunce 500 g
Chléb Fitíček 350 g

KOZÁCKÝ CHLÉB

750 g, pšeničnožitný



Charakteristická kůrka s rýhou má vždy moučný poprašek. Výtečná příloha k horkým párkům s hořčicí a křenem.

CHLÉB KRÁL SLUNCE

500 g, pšeničnožitný



Praktický tvar, který se dobře krájí. Obsahuje také slunečnicová a lněná semínka. Ideální je s plátkovým sýrem a listovým salátem.

FRANCOUZSKÝ VENKOVSKÝ CHLÉB

500 g, pšeničný



Měkký, výtečný jako příloha k pečením, sosům a dipům. Vynikající je také k zeleninovým salátům a k fondue pokrmům.

KOŘENOVÝ CHLÉB

250 g, pšeničný



Jeho nezaměnitelnou chuť mu dodává hlavně slad v těstu. Obsahuje mořskou sůl. Nejprve ho určitě ochutnejte samotný. K této lahůdce už možná nebude nic víc třeba.

KRUŠNOHORSKÝ CHLÉB

500 g, pšeničnožitný



Oblíbený chléb charakteristického tvaru s propečenou kůrkou. Je vynikající k sýrům. Každý den Vás přesvědčí, že dobrý chléb se nikomu nepřejí.

RODINNÝ CHLÉB

1500 g, pšeničnožitný



Opravdu pořádný bochník pro velkou rodinu. Velké krajíce zkuste s lososovou pěnou a kouskem lahůdkové cibulky.

CIBULOVÝ CHLÉB

250 g, pšeničný



Charakter chuti a vůně zde vytváří restovaná cibulka. Ochutnejte ho s palivcovou pomazánkou a sklenicí studeného piva.

ŽITNÝ CHLÉB

1000 g, žitný



Charakteristický bochník, je pouze z žitné mouky. Sytý chléb vhodný pro zdravou výživu. Návrat k žitnému těstu. Vynikající chuť k uzeninám, sýrům, pomazánkám i pečenému masu.

FIT CHLĚB

700 g, pšeničnožitný

SPECIALITA **Globus**
KUPÍTE POUZE U NÁS



Celozrnný chléb pro zdravou výživu. Obsahuje i slunečnice, jáhly a lněná semínka. Zkuste ho s bylinkovým máslem k salátům z čerstvé jarní zeleniny.

CHLEBÁNEK

250 g, pšeničnožitný



Praktický bochníček, vhodný na podávání polévek nebo guláše v chlebu. Skrojte vršek, vydlabejte střídka a chlebový talíř je hotov. Vršek i bochníček pak sníte s polévkou.

PÁRTY VEČKA

250 g, pšeničnožitná



Tmavé pečivo obsahující také praženou žitnou mouku, sezam, mák a lněná semínka. Ať už nakrájíte Párty večku na kolečka nebo podélně, můžete se pustit do chutných sendvičů.

TUKOVÁ VEKA

330 g, pšeničná



Standard nejen na chlebičky, obsahuje rostlinný tuk. I obyčejná veka může překvapit. Opečte si krajíčky veka v troubě a ještě horké je namažte máslem a marmeládou.

ČESNEKÁČEK

350 g, pšeničnožitný



Jemná česneková chuť a praktický menší bochníček. Zkuste krajíček s máslem jako předkrm před lehkým bezmasým obědem.

BAVORÁČEK

350 g, pšeničnožitný



Tmavý chléb s charakteristicky dírkovanou kůrkou. Výborná svačinka s tvarohovou pažitkovou pomazánkou.

ITALSKÝ KROUŽEK

220 g, pšeničnožitný



Jemnou a nezaměnitelnou chuť mu dodává typická směs koření. Když ho ochutnáte třeba se sýrem, oblíbíte si kulatý pečivo.

FRANCOUZSKÁ BAGETA

250 g, pšeničná



Stále oblíbenější pečivo. Určitě ho vyzkoušejte s paštikami z našeho řeznictví.

U NÁS PEČEME CHLĚB TRADIČNĚ...

Chleby v Pekárně Globus pečeme v průběhu celého dne. Přijít pro čerstvý nákup můžete kdykoli.



Příprava a mísení těsta.



Tvarování bochníků.

Do chlebového těsta přidáváme tradiční pekařský kvásek.



Nakrojení těsta nožem dá chlebu charakteristický vzhled a pomáhá propečení.



Pečení probíhá pod dohledem pekařů a z pece se hotové voňavé bochníky vyndávají na pojezdné přepravníky, kterými se rovnou odváží do prodejny. Pozor, je to horké!



**NAŠE CHLEBY I PEČIVO
PEČEME PODLE TRADIČNÍCH
RECEPTUR A PEKAŘSKÝCH
POSTUPŮ.**

NEROZPĚKÁME POLOTOVARY.

Více o pečivu z naší výroby
najdete na internetových stránkách:
www.globus.cz